



DAIRY TECH, INCORPORATED

Hacemos el Manejo del Calostro SIMPLE!



	⚠ ADVERTENCIA Lea y comprenda completamente el manual del propietario antes de usar esta máquina. El incumplimiento de las instrucciones de funcionamiento podría provocar la muerte o lesiones graves.
--	--

Manual del Usuario

Para Pasteurizadores Adda de
10G, 30G & 60G

Manual del Usuario para Pasteurizadores Adda de 10G, 30G & 60G

© Dairy Tech, Incorporated
PO Box 250
Severance, CO 80546
Phone 866.384.2697 • Fax 970.454.8898
www.DairyTechInc.com
Service@DairyTechInc.com

Tabla de Contenidos

Diga “Hola” a Adda	1	02: Escala de Temperatura	24
Por su Seguridad . Error! Bookmark not defined.		03: ELECTRICIDAD	24
CE Declaración.....	2	04: ALERTA.....	24
Descargo de Responsabilidad.....	3	05: BLUETOOTH.....	25
Garantía del Producto.....	4	06: TEMP DE ALIMENTACION.....	25
Registro del Producto	4	07: Alimentar Ahora Mantener.....	25
Istrucciones de Seguridad Importantes	5	08: Temp de Enfriado	26
Instalación	6	09: Mantener Frio	26
Escogiendo y		10: Mantener Tibio.....	27
Preparando la		11: Temperatura Inactiva	28
Localización	7	12: Horas de Alimr Más Tarde.....	28
Desempacado.....	7	13: Reloj.....	28
Montaje del Motor	8	14: Test.....	29
Montaje del Panel de Control	9	15: Modelo	30
Montaje de Adda 10G en		16: Calibración de Temp.....	30
la Base	10	17: Temp de Pasteurización	30
Guardando la Tapa.... Error! Bookmark not defined.		18: Tiempo de Pasteurización	31
Conectando la Válvula	11	19: Cambio de Contraseña.....	31
Conectando las Mangueras.....	11	20: Configuración de Fábrica.....	32
Opción de Enfriamiento		Como usar Adda	33
con Tanque	12	Pasteurizar.....	34
Limpieza del Pasteurizador	13	Calentar	35
Calidad del Agua	14	Enfriar	36
Requerimientos Eléctricos	15	Cancelar Programa.....	36
Instalaciones Internacionales:	15	Pasteurizar y Calentar Calostro en	
Disyuntores Externos.....	15	bolsas Perfect Udder®	37
Fusibles Internos	16	Uso dela Guarda	37
Llenado y Vaciado del Tanque	17	Uso de los Flotadores ...	37
Cuando Requiera Servicio.....	17	Control de Calidad y Monitoreo del	
Uso y Programación del Controlador de		Sistema	38
Pantalla Táctil	18	Consejos para una Pasteurización	
Primer Uso de Adda	21	Exitosa	38
Cargando la Camisa con Agua.....	21	Consejos para ahorrar Tiempo y	
Ajustando la Configuración.....	23	Energía Error! Bookmark not defined.	
01: Idioma	24	Solución de Problemas de Adda... Error! Bookmark not defined.	
		Símbolos de Error	49
		Aplicación Perfect Udder	50
		Diagrama de Cableado de Adda.....	52

Cableado de Adda 10G/30G	53
Cableado de Adda 60G	54
Repuestos.....	55

Diga “Hola” a Adda

Cada ternero recién nacido representa una oportunidad para mejorar la producción y la salud de su rebaño. La forma más influyente y rentable de lograr esto es asegurarse de que reciba el volumen correcto de calostro, libre de patógenos, de alta calidad, durante la primera hora de su vida.

Gracias por comprar Adda, nuestro pasteurizador y calentador más nuevo para calostro y leche. Está diseñada específicamente para maximizar la eficiencia de nuestras bolsas Perfect Udder® y nuestra tecnología probada de pasteurización. Su satisfacción con este producto es muy importante para nosotros. Esta guía lo ayudará a comprender cómo funciona su pasteurizador y cómo aprovecharlo al máximo para usted y su operación lechera.

¿Sabía Usted?

Las visitas in situ también están disponibles para investigar más a fondo cualquier problema que pueda encontrar con la salud de los terneros. Es posible que se apliquen cargos adicionales por consultas en la finca. Comuníquese con su representante de Dairy Tech, Inc para obtener más información.

Para su Seguridad

SÍMBOLOS DE SEGURIDAD

- | | |
|---|---------------------|
|  | PRECAUCIÓN |
|  | ALTO VOLTAJE |
|  | SUPERFICIE CALIENTE |
|  | IMPORTANTE |

Lea esta guía atenta y completamente antes de instalar y operar el pasteurizador.

Esta unidad contiene electricidad de ALTO VOLTAJE que puede causar daños graves o la muerte. Por su seguridad, se deben seguir las recomendaciones y la información de este manual para minimizar el riesgo de quemaduras graves o electrocución, así como para evitar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte. Estos símbolos de seguridad se utilizan para alertarle sobre posibles peligros de lesiones físicas. Obedezca

todos los mensajes de seguridad que siguen a estos símbolos.

Si se quema con una resistencia, el agua caliente, el vapor o el calostro caliente, comuníquese con un médico u otro personal médico para obtener asesoramiento de un experto, o vaya a un centro de tratamiento de emergencia.

CE Declaration



CERTIFICATE & DECLARATION OF CONFORMITY FOR CE MARKING

Company contact details:

Dairy Tech Inc.
10027 CR 70, Windsor, Colorado 80550, USA
Tel: 866-384-2697 Fax: 970-454-8898 Email: Office@DairyTechinc.com

Dairy Tech Inc. declares under their sole responsibility that their:

Calf Milk and Colostrum Pasteurizers
listed as the following models: Matilda, Adda DT10G, DT30G & DT60G

comply with the Essential Requirements of the following EU Directives:

Machinery Directive 2006/42/EC
Low Voltage Directive 2014/35/EU
EMC Directive 2014/30/EU
RoHS 2 Directive 2011/65/EU

and further conform with the following EU Harmonized Standards:

EN 60204-1:2006 + A1:2009
EN 61010-1:2010
EN 61000-6-2:2005
EN 61000-6-4:2007+A1:2011

Dated: 29 January 2021

Position of signatory: CEO

Name of Signatory: Richard Dumm

Signed below:

on behalf of Dairy Tech Inc.

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'Richard Dumm', is written over a horizontal line.

Descarga de Responsabilidad

ESTE PASTEURIZADOR ESTÁ DISEÑADO PARA SER UTILIZADO DE LA FORMA DESCRITA EN ESTA GUÍA DE USO Y CUIDADO. NO ESTÁ DESTINADO A PASTEURIZAR LECHE U OTROS BIENES DE CONSUMO HUMANO.

Dairy Tech, Inc. proporciona esta guía de uso y cuidado para ayudarlo en el ensamblaje, instalación y mantenimiento de su Pasteurizador modelo Adda (el "Pasteurizador"). Pueden ocurrir lesiones graves e incluso la muerte de personas y ganado debido a una instalación y uso incorrectos del pasteurizador. Pueden producirse daños graves a la propiedad por la instalación y el uso incorrectos del pasteurizador. Recomendamos la instalación profesional por parte de plomeros calificados y electricistas familiarizados con dichos dispositivos.

DAIRY TECH, INC. RECOMIENDA QUE LA INSTALACIÓN DE CUALQUIER DISPOSITIVO ELÉCTRICO, MECÁNICO, DE GAS O DE PLOMERÍA REQUERIDO PARA LA INSTALACIÓN, OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO DE LAS PASTEURIZADORAS DE DAIRY TECH SERA REALIZADA ÚNICAMENTE POR PERSONAS CALIFICADAS.

Es su responsabilidad, o la responsabilidad del electricista, plomero u otro experto en instalación calificado, obtener todos los permisos y certificaciones necesarios requeridos por su ciudad, condado, estado u otra jurisdicción antes de la instalación del pasteurizador. Es su responsabilidad leer y comprender los requisitos operativos del pasteurizador antes de usarlo y observar todas las precauciones de seguridad. También es su responsabilidad asegurarse de que su personal esté debidamente capacitado para operar y mantener el pasteurizador.

DAIRY TECH, INC. LE PROPORCIONA INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS EN ESTA GUÍA DE USO Y CUIDADO, PERO NO PODEMOS CUBRIR TODAS LAS CONDICIONES Y SITUACIONES POSIBLES QUE PUEDEN OCURRIR EN SU OPERACIÓN. SE DEBE ENTENDER QUE EL SENTIDO COMÚN, LA PRECAUCIÓN Y EL CUIDADO SON FACTORES QUE NO PUEDEN INTEGRARSE EN EL PASTEURIZADOR. ESTOS FACTORES DEBEN SER SUMINISTRADOS POR LA (S) PERSONA (S) QUE INSTALE, MANTENGA O OPERE EL PASTEURIZADOR.

Bajo ninguna circunstancia Dairy Tech, Inc., sus directores, funcionarios, accionistas o empleados son responsables por daños a la propiedad o lesiones a personas o ganado que resulten de la instalación o uso incorrectos del Pasteurizador. La instalación por parte de una persona no calificada y el uso inadecuado y el mantenimiento inadecuado también pueden anular cualquier garantía del equipo que ofrece Dairy Tech, Inc.

Esta guía de uso y cuidado se basa en información y datos que se consideran precisos; sin embargo, no hay garantía expresa o implícita con respecto a la precisión de la información o los datos aquí incluidos o los resultados que se obtendrán del uso de estos datos o información..

Si cree que el pasteurizador está funcionando incorrectamente, consulte la guía de resolución de problemas incluida con estas instrucciones antes de llamar a nuestro departamento de servicio. Si aún tiene preguntas, comuníquese con su representante local o llame al 1-866-384-2697 y lo ayudaremos a satisfacer sus necesidades.



La Garantía del Producto

Este producto está garantizado contra defectos de fabricación hasta por 12 meses a partir de la fecha de compra. Todas las piezas estarán cubiertas por una garantía de reemplazo gratuita que no incluye el envío ni el servicio. Esta garantía está destinada a equipos en uso en condiciones normales de funcionamiento y no cubre los daños ocasionados por un uso inadecuado o actos de la

naturaleza imprevistos. La determinación de los defectos, daños o reparaciones cubiertos queda a discreción de Dairy Tech, Inc.

Para obtener el servicio de garantía, debe obtener una Autorización de devolución de material ("RMA"). El número de RMA se puede solicitar a Dairy Tech, Incorporated llamando al 1.866.384.2697.

Necesitará la información de identificación de su producto, incluido el número de modelo y el número de serie (si corresponde) y una descripción detallada del problema que está experimentando. También debe incluir prueba de la fecha de compra original como prueba de que el producto se encuentra dentro del período de garantía aplicable.

Después de obtener su número de RMA, debe, dentro de los treinta (30) días, enviar el producto a:

Dairy Tech, Inc.

10027 CR 70

Windsor, CO 80550

O a un distribuidor Autorizado Dairy Tech, Inc.

Usted es responsable del costo de seguro y envío. Los productos enviados a nuestro Departamento de Servicio deben estar debidamente empacados para evitar daños durante el transporte. El número de RMA de Dairy Tech debe aparecer en un lugar destacado en el exterior del paquete. Si envía el producto al Departamento de Servicio sin el número de RMA que aparece en un lugar destacado en el exterior del paquete, se devolverá sin abrir.



Las partes que no sean devueltas a Dairy Tech, Inc. serán cobradas al cliente a precio de venta.

Registro del Producto

Si este producto se compró directamente a Dairy Tech en Windsor, CO, ya se ha registrado y no es necesario realizar ninguna otra acción. Si el producto se compró a través de un distribuidor u otro representante, llame a Dairy Tech, Inc. al 866-384-2697 dentro de los 10 días posteriores a la recepción para registrar el pasteurizador.

El no hacerlo puede resultar en un período de garantía reducido o anulado para su unidad. Cuando llame, tenga el número de serie que se encuentra en la parte posterior del pasteurizador.

También puede registrarse en línea en www.dairytechinc.com donde puede "Contáctenos", complete su y luego use la sección de notas para proporcionar el modelo del producto, el número de serie y escriba la palabra "Registrarse".

Instrucciones de Seguridad Importantes



ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, quemaduras, lesiones graves o la muerte de personas al utilizar el pasteurizador, siga estas precauciones básicas. Lea todas las instrucciones antes de usar el Pasteurizador.

- Lea todas las instrucciones antes de usar el pasteurizador.
- No opere el pasteurizador sin asegurarse de que la camisa de agua esté completamente llena de agua. Si no hay agua, las resistencias se dañarán sin posibilidad de reparación.
- Siempre desconecte la energía eléctrica antes de intentar el servicio. Todas las fuentes de energía deben desconectarse antes de retirar la cubierta para su reparación.
- No permita que los niños operen o jueguen cerca del pasteurizador. Es necesaria una estrecha observación de los niños cuando la unidad se utiliza con niños cercanos.
- No introduzca la mano en el pasteurizador cuando esté encendido y la paleta esté girando, ya que esto puede causar daños graves.
- Las superficies calientes incluyen el agua, las canastas, el motor, la hélice, las bolsas Perfect Ubre, los accesorios eléctricos, las mangueras, las resistencias, el drenaje del agua y el calostro. Tocar estas superficies durante el funcionamiento puede provocar quemaduras graves. No toque superficies calientes.
- Este equipo está diseñado para funcionar en un rango de temperatura ambiente de 35 ° F a 104 ° F (2 ° C a 40 ° C), altitud de hasta 6560 pies (2000 m), humedad relativa máxima del 80% para temperaturas de hasta 88 ° C. ° F (31 ° C) disminuyendo linealmente hasta el 50% de humedad relativa a 104 ° F (40 ° C), solo para uso en interiores.
- No cambie la configuración bloqueada en el controlador del pasteurizador sin consultar a un experto técnico de Dairy Tech, Inc.
- No repare ni reemplace ninguna pieza del pasteurizador ni intente repararlo a menos que se recomiende específicamente en la sección de resolución de problemas de este manual. Cualquier modificación realizada a la unidad más allá de estas instrucciones anulará todas las garantías.
- Limpie siempre la unidad inmediatamente después de cada uso, de acuerdo con las instrucciones de la sección "Limpieza de su pasteurizador" de este manual. La acumulación de residuos en la hélice o el tanque disminuirá la eficiencia del calentamiento y enfriamiento, además de albergar patógenos potencialmente dañinos.
- Durante el ciclo de calentamiento, asegúrese siempre de que la tapa del pasteurizador esté cerrada.
- Use el pasteurizador solo para el propósito para el que fue diseñado. NO lo use para leche destinada al consumo humano ya que este producto no ha sido aprobado para tal uso.
- No toque el motor, las mangueras, la tapa, la manija o los accesorios de latón mientras la unidad esté caliente y funcionando.
- No intente inclinar la máquina mientras está llena. Es extremadamente pesado y puede causar lesiones graves al operador.
- Para evitar quemaduras graves a los empleados o terneros, siempre permita que Adda complete el programa seleccionado antes de manipular o alimentar a sus terneros con calostro / leche.
- El pasteurizador debe estar conectado a tierra. NO modifique el enchufe que se proporciona con el pasteurizador. Siempre pida a un electricista certificado que confirme las conexiones y el suministro de energía adecuados.
- El pasteurizador debe instalarse en una superficie nivelada para distribuir uniformemente el peso a todas las estructuras de soporte.

Instalación



ADVERTENCIA:

Instale la unidad de acuerdo con las instrucciones de instalación. Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones graves o la muerte de personas, lea las importantes instrucciones de seguridad antes de operar este pasteurizador.



Antes de usar esta unidad por primera vez, lave el interior del tanque con agua caliente y jabón y enjuáguelo.

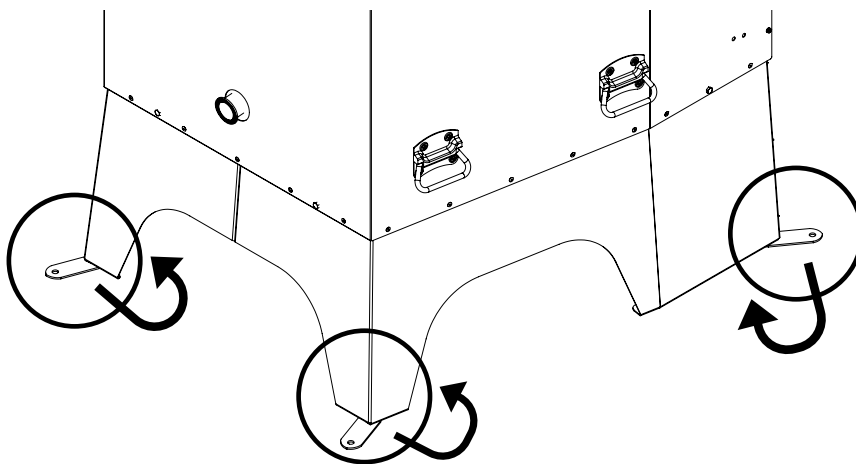
Escogiendo y Preparando la Ubicación

- Elija un lugar interior que estará protegido de los elementos. El calor extremo y las temperaturas bajo cero dañarán la unidad.
- Se requiere agua fría para el suministro de agua y el enfriamiento.
- Los desagües de piso ubicados cerca de la unidad permitirán una limpieza y enjuague adecuados del producto, así como también limpiar los derrames de calostro.
- Evitar áreas extremadamente con corrientes de aire mejorará la eficiencia de calefacción de la unidad.
- Siempre pida a 2 personas que levanten y carguen la unidad agarrándola con ambas manos por los lados de la unidad. Nunca intente mover la unidad mientras esté llena de agua, leche o calostro.

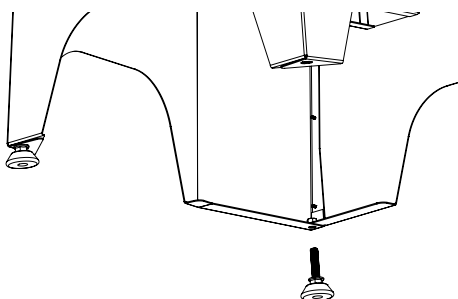
Desempacado

Tenga cuidado al desempacar su pasteurizador modelo Adda. Habrá llegado en una caja. Tome nota de las etiquetas de precaución que se utilizan en la caja de cartón que sugieran la orientación, dónde cortar con un cuchillo, frágil, etc.

- **Figure 1** Retire los Tornillos para desempacar, luego gire las pestañas hacia adentro



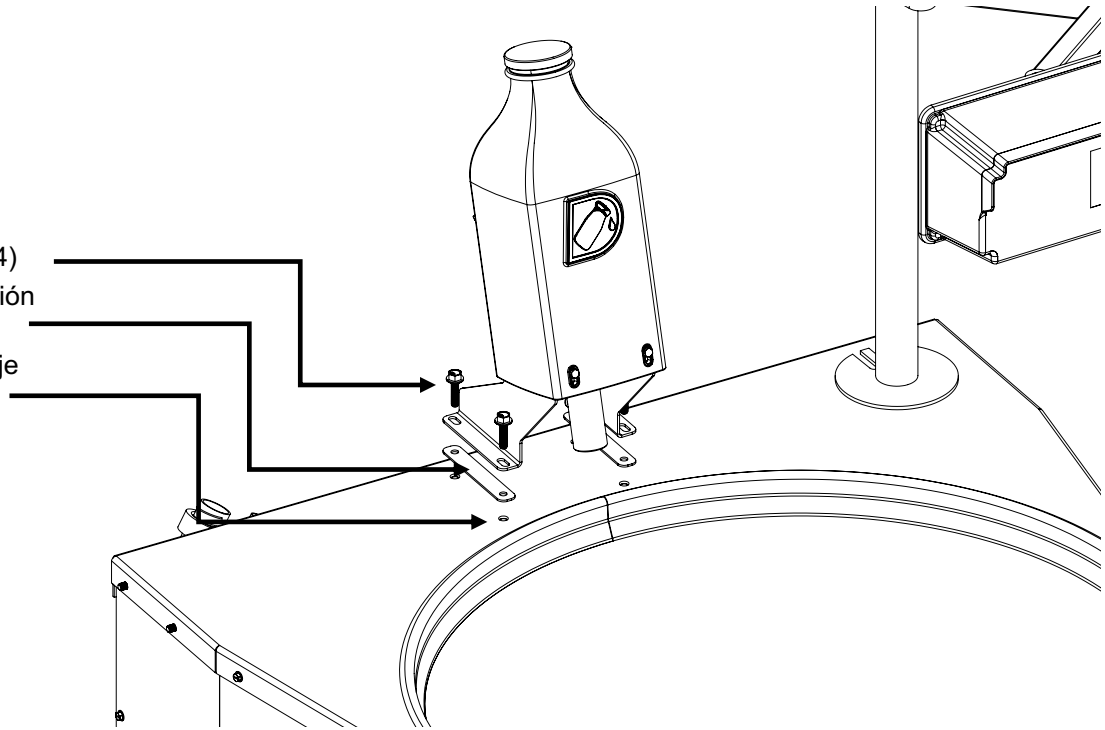
NOTA: Si tiene un piso irregular, puede comprar pies niveladores ajustables e instalarlos en estos lugares.



Montaje del Motor

Cuando se envía el Adda, el conjunto del motor se envuelve en espuma y se empaqueta en el tanque. El conjunto del motor tendrá todas las terminaciones eléctricas ya conectadas y tendrá un conducto flexible ya conectado. Retire el conjunto del motor del tanque y colóquelo en posición vertical cerca de los cuatro orificios de montaje en la parte superior trasera de la

- Tornillos M6x1.0(x4)
- Aislador de Vibración de Goma(x2)
- Orificios de Montaje



máquina.

Abra la bolsa de ferretería con (4) tornillos M6x1.0 y (2) aisladores de vibración de goma. Coloque un aislador en la parte superior e inferior de la brida en cada lado antes de enroscar los tornillos M6x1.0 a través de los orificios de montaje y en las tuercas incrustadas como se muestra arriba. Utilice una llave inglesa o un casquillo de 10 mm para apretar los tornillos con el fin de sujetar el conjunto del motor a la parte superior del tanque.

Una vez montado el conjunto del motor, monte el eje de agitación como se muestra. Enrosque la parte superior del eje en el acoplamiento del motor pasando la parte superior del eje a través de la ranura del acoplamiento, y luego use la sección moleteada del eje para apretar las roscas hasta que apriete a mano. El motor debe girar en una dirección tal que las roscas no se suelten, haciendo innecesario apretar más.



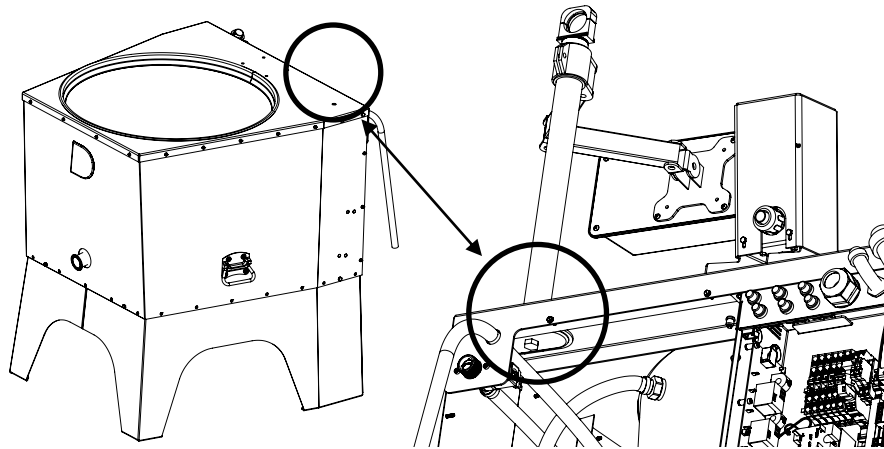
Sugerencia de Manejo: Dairy Tech recomienda que el eje de agitación se retire del acoplador cada vez que se mueva el pasteurizador. Esto ayudará a evitar que se doble el eje. Un eje doblado puede provocar una falla prematura del motor de accionamiento. Trate el eje con el debido cuidado siempre que no esté en la máquina.



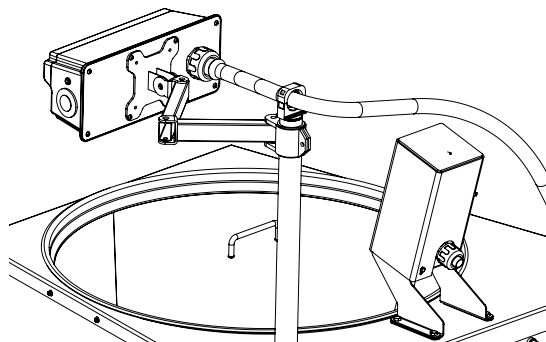
Montaje del Panel de Control

La unidad de pasteurización se envía con la caja / soporte de control separada de la máquina y empaquetada dentro del tanque de la unidad. Para comenzar a usar el pasteurizador, el soporte de control debe estar montado. Retire con cuidado el controlador / soporte del tanque. El soporte de control consiste en un brazo con bisagras que se sujeta a un poste vertical redondo que se monta en el panel superior del pasteurizador.

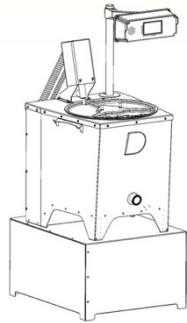
- Retire el panel posterior y ubique las piezas de instalación necesario que se encuentran en una bolsa en la esquina inferior izquierda de la máquina. La extracción del panel también permite el acceso para la instalación del soporte de control y cualquier cableado necesario.
- En la parte inferior del poste, hay un solo perno que sujeta la placa inferior de forma ovalada del soporte sin apretarla al poste. Desatornille el perno y retire la placa inferior.
- Hay un solo orificio para perno en la carcasa de la máquina. Pase el perno a través de la placa inferior y a través del orificio de la carcasa para atornillarlo en la parte inferior del poste. Apriete el perno hasta que el poste esté apretado y no se tambalee.



- Una vez montado el soporte de control, coloque el conducto del cable en el clip de conducto suministrado como se muestra en la imagen a continuación.



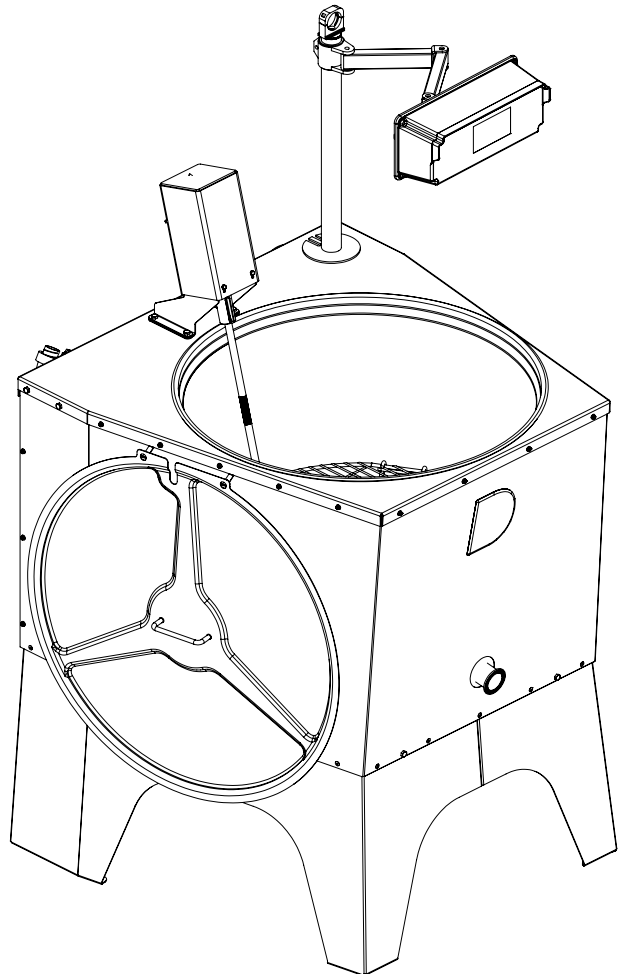
Montaje del Adda 10G sobre la Base



El Adda 30G y el Adda 60G vienen cada uno con un soporte de piernas completamente ensamblado para sostener las máquinas. El Adda 10G se envía dentro de la plataforma base. Retire la plataforma y gírela en posición vertical. Con un asistente, levante con cuidado el pasteurizador de la caja de acero inoxidable y coloque el Adda 10G a un lado. Dé la vuelta a la caja y muévela al lugar donde desea instalar la máquina. Levante el pasteurizador y colóquelo en la caja de modo que los lados y el frente se alineen con los orificios de montaje. Encontrará dos soportes de montaje y hardware incluidos en el paquete que puede usar para asegurar el gabinete Adda 10G a la caja de soporte. *Consulte la ilustración.*

Guardando la Tapa

La tapa viene empacada con la unidad y se puede colgar de los dos orificios de la pestaña en la parte superior de la tapa. Esto proporciona un lugar conveniente para guardar la tapa mientras se limpia o llena la unidad. Vea la ilustración para el almacenamiento adecuado de la tapa.



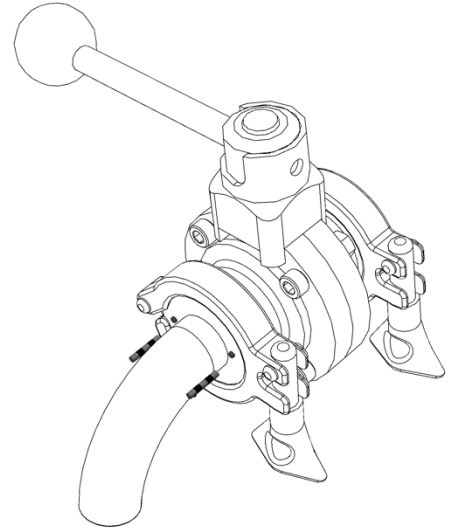
Conectando la Válvula

Los pasteurizadores Adda se suministran con una válvula de drenaje de mariposa 304SS de la más alta calidad. Estos se instalan en la brida frontal del drenaje del tanque de manera muy similar a como se hacen las conexiones a la brida de un tanque de leche usando las abrazaderas provistas. Asegúrese de incluir el empaque entre cada accesorio. Estas piezas se pueden quitar fácilmente para una limpieza a fondo en un fregadero.

Llenar las bolsas Perfect Udder® desde el tanque es muy fácil.

- **BagFiller 1B:** Llene una bolsa a la vez.
- **BagFiller 6B:** Llene hasta 6 bolsas a la vez.

Visite www.dairytechinc.com para más información.

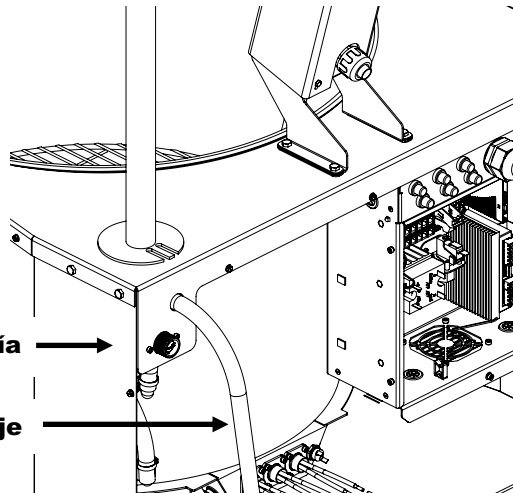


Conectando las Mangueras



ADVERTENCIA: Es importante mantener el agua abierta siempre que el pasteurizador esté en funcionamiento para evitar daños a las resistencias.

Conexión a Agua Fría: Una manguera negra de 6' (1.8 m) . Esta manguera con extremos de fábrica suministra toda el agua fría para enfriar el producto una vez finalizada la pasteurización. Puede conectarse a cualquier fuente de agua fría a presión doméstica normal, incluida una manguera, pero DEBE ESTAR ENCENDIDO EN TODO MOMENTO DURANTE EL FUNCIONAMIENTO. Con la manguera suministrada, conecte un extremo a la válvula solenoide roscada en la parte posterior de la unidad, y el otro extremo a un suministro de manguera regular. **NOTA:** Si la presión del agua excede 80psi (5.5BAR), instale un reductor de presión.



Drenaje de Agua: La manguera de desagüe está conectada internamente y no debe manipularse ni obstruirse de ninguna manera. Debe dirigirse a un desagüe, cisterna, tanque de almacenamiento u otro sistema de recolección. No conecte la manguera de drenaje a otra manguera ni a ningún sistema que pueda crear contrapresión. Esto evitará la correcta circulación del agua. Si desea recuperar las aguas residuales, dirija la línea de drenaje a un balde de 5 galones y coloque una bomba de sumidero económica en ese balde para enviar el agua a donde debe ir. Esto evita cualquier contrapresión a la unidad.

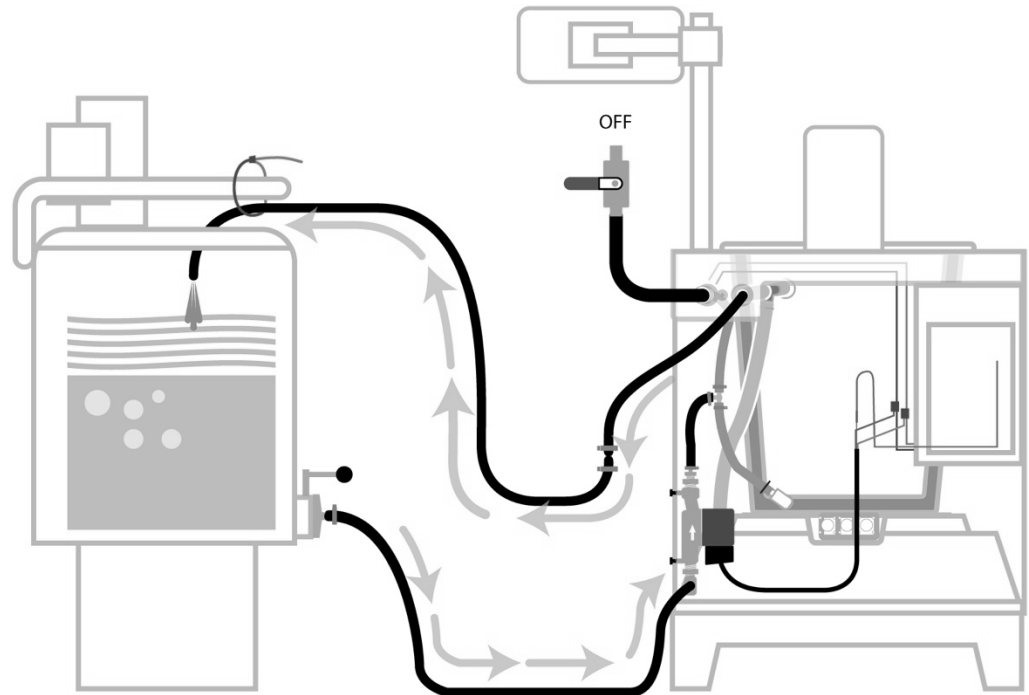
Opción de Enfriamiento con Tanque de Enfriamiento

Toda la familia de equipos Dairy Tech utiliza agua fría para enfriamiento indirecto después de los procesos de calentamiento y pasteurización. Debido a las temperaturas variables del agua fría entrante en las lecherías, esto puede crear limitaciones en la velocidad de enfriamiento, así como en la puntualidad del proceso de enfriamiento. El agua también es un recurso valioso para la mayoría de las lecherías y, cuando sea posible, debemos trabajar juntos para conservarla.

A la luz de estas consideraciones, Dairy Tech ofrece la capacidad de utilizar tanques de enfriamiento independientes para que sirvan como depósito de agua de enfriamiento. Estos tanques proporcionan una gran cantidad de agua fría que se puede utilizar para enfriar de forma rápida y eficiente la leche o el calostro después de la pasteurización Y permiten el reciclaje de agua de forma indefinida. Vea la imagen a continuación para una mejor comprensión y comuníquese con nuestro equipo de ventas Sales@dairytechinc.com para obtener más información sobre las recomendaciones y la disponibilidad del tamaño del tanque de enfriamiento. Su pasteurizador Adda ya está diseñado con un lugar reservado para ubicar la bomba de circulación y la automatización del proceso.

Partes que ud necesitaría:

- MP-Cooling Transfer Pump Kit (Kit de Bomba de Transferencia)
- O-MPV100L 1PH (Tanque de enfriamiento de 100L para el 10G)
- O-MPV300L (Tanque de enfriamiento de 300L para el 30G)
- O-MPV650L (Tanque de enfriamiento de 650L para el 60G)



Limpieza del Pasteurizador

Antes de usar esta unidad por primera vez, lave el interior del tanque con agua caliente y jabón y enjuáguelo. Adda debe limpiarse a fondo después de cada uso, o si no se volverá a usar para pasteurizar en la próxima hora.



NOTA: ¡NUNCA ROCIE EL GABINETE DEL CONTROLADOR DE Adda CON AGUA! Se pueden producir daños graves en el sistema eléctrico que anularán la garantía.



CONSEJO ÚTIL:
Mantenga siempre la tapa cerrada para mantener los insectos y otros contaminantes fuera del tanque.

1. Asegúrese de que el equipo esté APAGADO
2. Con el motor de agitación parado, levante la tapa y colóquela en el gancho a cada lado de la unidad después de limpiarla a fondo en un fregadero.
3. Realice un enjuague con agua tibia para eliminar la leche y la suciedad. (evite el enjuague con agua caliente, ya que esto puede hacer que los depósitos de calcio se adhieran a las superficies en este paso)
4. Limpie las siguientes superficies de leche con agua caliente y jabón. Recomendamos habitualmente un jabón para platos potente como DAWN. Repase todas las áreas de la superficie expuesta con los cepillos de fregar incluidos y los desinfectantes adecuados. Se puede usar un estropajo suave para eliminar cualquier residuo en los siguientes componentes:
 - a. El eje del agitador, acoplador y hélice (*el eje se puede desenroscar para limpiarlo sujetando el acoplador con la ranura hacia adelante y desenroscando el eje sujetando la parte central rugosa para un mejor agarre*).
 - b. Termopar bien en el fondo del tanque
 - c. Tanque de leche y grifo / válvula de drenaje. (*la válvula de salida de leche debe desmontarse por completo al menos una vez a la semana para que el empaque de goma se pueda limpiar a fondo y reemplazar según sea necesario*)
 - d. Grifos, jarras, bombas o mangueras accesorios
5. En caso de acumulación o residuos rebeldes, consulte con su distribuidor de productos químicos lácteos. Evite el uso de ácidos en superficies que no sean de acero inoxidable, ya que pueden corroer algunas de las partes de latón o aluminio del equipo. Siga las recomendaciones de manipulación de los fabricantes para todos los productos químicos.
6. Realice un enjuague final con agua caliente de todas las superficies y deje secar completamente si es posible.
7. Rocíe las superficies de acero inoxidable con un desinfectante y déjelas secar sobre la superficie. Esto ayudará a eliminar la acumulación de una biopelícula. (*Dairy Tech recomienda las tabletas reconstituidas de Effersan como un desinfectante probado para el rociado final de las superficies de la leche. Llame para obtener información sobre pedidos*).



Una pobre calidad del agua tendrá un efecto adverso en la longevidad de las resistencias, así como en los demás componentes de este equipo que estén en contacto con agua de mala calidad.

Calidad del Agua

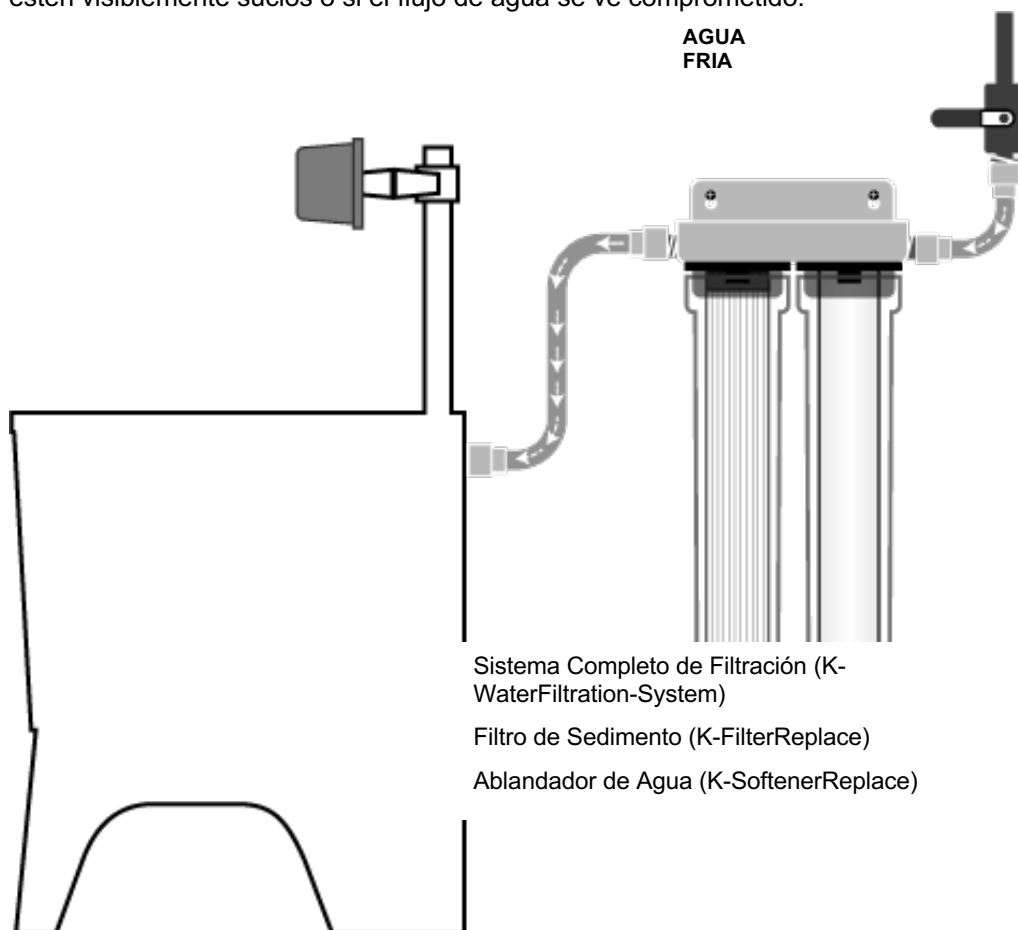
D Dairy Tech Inc no es responsable de la calidad del agua ni de los efectos que pueda tener en nuestro equipo.

Si tiene agua sucia, dura o de mala calidad, considere comprar e instalar un sistema de filtrado / ablandador de agua Dairy Tech (*consulte el número de pieza a continuación*).

Dairy Tech recomienda los siguientes pasos:

Pruebe una muestra de agua que se utilizará con el equipo de Dairy Tech. Los expertos locales podrán decirle si la calidad del agua será perjudicial para las resistencias eléctricas y otros componentes de nuestro sistema.

- **Si la calidad del agua es aceptable**, tome muestras adicionales a intervalos mensuales para ayudar a determinar la frecuencia con la que se deben reemplazar los cartuchos en su sistema.
- **Si la calidad del agua NO es aceptable**, instale el sistema de filtración / ablandador de agua y reemplace los cartuchos cada 3 meses o cada vez que estén visiblemente sucios o si el flujo de agua se ve comprometido.



NOTA: Este sistema no removerá químicos o desinfectará el agua y no está destinado para potabilizar el agua.



ADVERTENCIA:
TODAS LAS
CONEXIONES
DEBEN SER
REALIZADAS POR
UN ELECTRICISTA U
OTRO PERSONAL
CAPACITADO.

Requiemientos Eléctricos

El cable de suministro eléctrico no está incluido con su compra debido a que muchas jurisdicciones requieren la instalación solo por electricistas certificados. Se puede comprar por separado e instalar en su granja. Las ordenanzas locales y los códigos eléctricos dictarán el tamaño, la longitud y las conexiones de los cables, incluida la necesidad de interruptores de corte de energía en algunos lugares. Siempre consulte con su electricista local para obtener ayuda con la instalación. Revise cuidadosamente la calcomanía en el interior del panel trasero para ver para qué fuente de alimentación está preparado su Adda según las instrucciones de pedido. Se proporcionan instrucciones y un diagrama de cableado para su beneficio, pero siempre llame a nuestro departamento de servicio para obtener ayuda adicional. El incumplimiento de estos requisitos anulará la garantía y podría provocar daños graves a la unidad, lesiones corporales o la muerte. Es posible que el receptáculo deba estar equipado con una cubierta resistente al agua para mayor protección.

- El receptáculo debe compartir un uso mínimo con otros equipos para evitar interrupciones inesperadas y el disparo del disyuntor. Si se corta la energía, pero regresa dentro de 1 hora, el ciclo se reanudará automáticamente en la mayoría de los casos.
- Revise su sistema eléctrico para asegurarse de que esté correctamente conectado a tierra para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

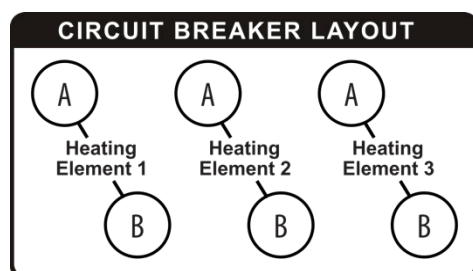
Especificaciones	10G	30G	60G
Tamaño del Disyuntor de Entrada de corriente	30A	30A	50A
Tamaño del Disyuntor de las Resistencias	15A	15A	20A
Tamaño de Fusible (F1/F2)	3A	3A	3A
Dimensiones del Piso A x P en pulgadas (mm)	22.0 x 26.8 (560 x 680)	33.1 x 31.3 (840 x 796)	35.1 x 35.0 (892 x 888)
Peso Vacío Lbs (kg)	151 (68)	242 (110)	369 (167)
Peso Lleno Lbs (kg)	234 (106)	492 (223)	868 (394)

Instalaciones Internacionales:

Adda puede utilizar una variedad de fuentes de energía. Consulte el diagrama de opciones de cableado en este manual del propietario (*página ¡Error! Fuente de referencia no encontrada 45*), así como los de la máquina para obtener más instrucciones y opciones. Siga las etiquetas adjuntas en la parte posterior de la máquina para obtener instrucciones de cableado específicas en estos casos.

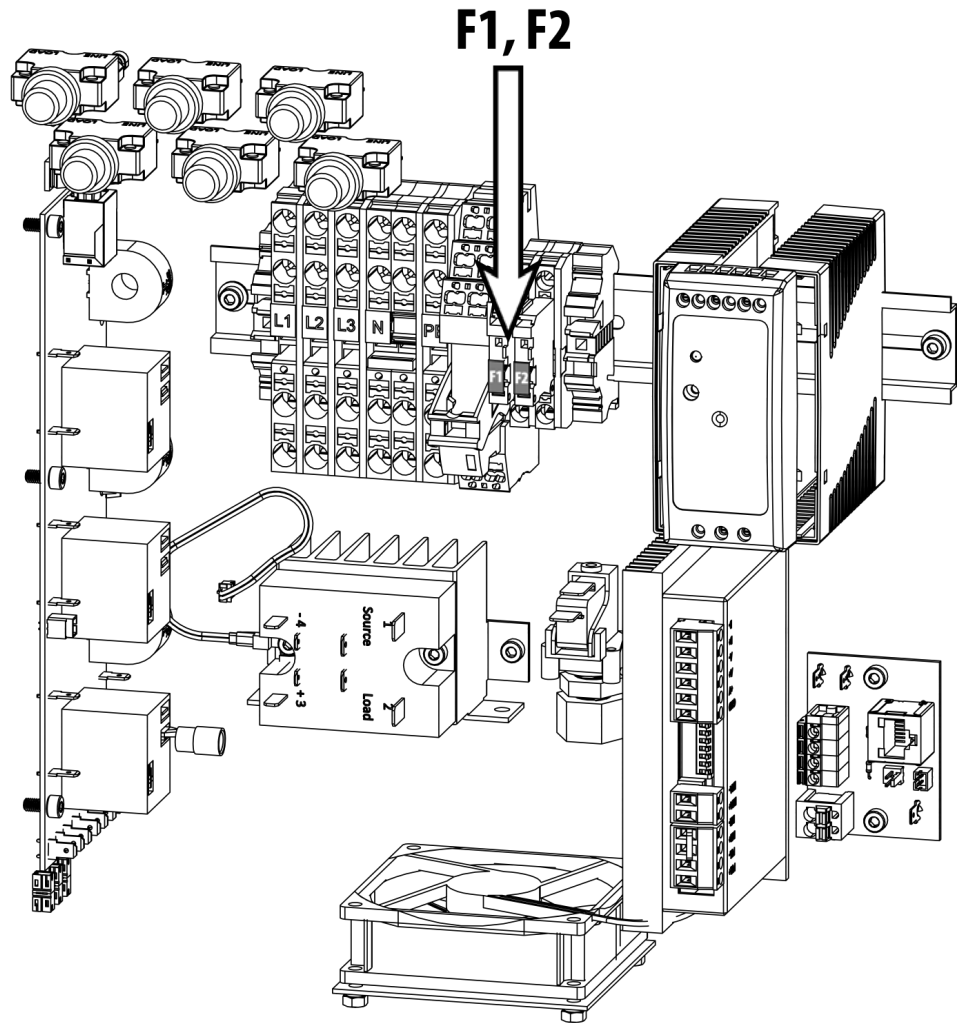
Disyuntores Externos

La unidad está equipada con 6 disyuntores externos en la parte posterior de la unidad. Estos disyuntores protegen ambos lados de las resistencias de daños internos y externos. La disposición de los disyuntores se muestra a continuación, así como en la propia unidad. Consulte Solución de problemas para obtener más información.



Fusibles Internos

Hay dos fusibles ubicados dentro de la caja eléctrica interna que protegen la entrada para la fuente de alimentación del sistema. Están ubicados en bloques de fusibles que se montan en el riel DIN como se muestra en la figura siguiente. Si el controlador no recibe energía, verifique que estos fusibles no se hayan fundido. Es probable que los fusibles quemados indiquen un cortocircuito en el sistema.



Llenado y Vaciado Del Tanque

Si bien algunas lecherías pueden optar por que la línea de leche bombee directamente al pasteurizador, la mayoría de las lecherías se ocuparán de los volúmenes que se pueden verter en la unidad desde tarros de leche o baldes de recolección. Es posible que deba proporcionar un escalón resistente para los empleados de baja estatura que puedan tener problemas para verter la leche cómodamente en la unidad.

- Trate de evitar salpicaduras o derrames excesivos del producto mientras se llena la unidad.
- Limpie los derrames con un paño húmedo lo más rápido posible.
- No llene demasiado el tanque ya que la leche saldrá por debajo de la tapa mientras se agita.

Para vaciar el tanque: Abra la válvula para llenar baldes, botellas o bolsas para almacenar.



NO INCLINE EL EQUIPO PARA SACAR LA LECHE! Esto puede causar una tensión indebida en el sistema de soporte y podría dañar la unidad o lesionar al operador. Cualquier residuo de leche o calostro se puede limpiar o cepillar fácilmente de la unidad.

Cuando Requiera Servicio

Si compró Adda en un distribuidor autorizado, comuníquese directamente con ellos si tiene consultas o preguntas sobre reparaciones. Para un servicio rápido, lea la guía de solución de problemas de este manual para obtener una descripción precisa del problema.

El departamento de servicio de Dairy Tech, Inc. también puede ayudar cuando sea necesario llamando al 1-866-384-2697



LA REPARACIÓN
POR UN TÉCNICO
DE SERVICIO NO
AUTORIZADO
PUEDE ANULAR SU
GARANTÍA.

Uso y Programación del Controlador de Pantalla Táctil

El controlador de pantalla táctil de Adda es fácil de usar. Elija un programa y deje que ella se encargue del resto. Nuestra tecnología de pasteurización asegura que su calostro / leche será tratado térmicamente con precisión. Familiarícese con cada una de las siguientes imágenes y sus funciones ANTES de encender la máquina.

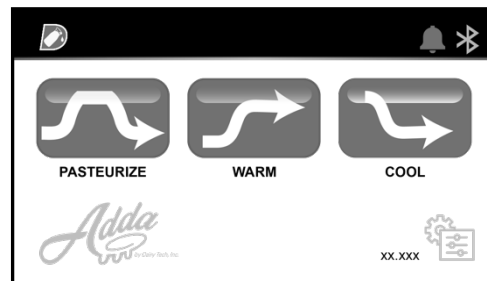


PANTALLA AL ENCENDER

Esta pantalla se muestra durante el ciclo de inicio. Si necesita recalibrar su pantalla táctil, consulte la Guía de solución de problemas para obtener instrucciones detalladas.



La PANTALLA DE INICIO de Adda aparece después de que completa su ciclo de inicio. NO ejecute ninguna programación hasta que haya llenado la camisa de agua. Consulte las instrucciones en la página 19.



PANTALLA DE INICIO

La PANTALLA DE INICIO de Adda aparece después de que completa su ciclo de inicio. NO ejecute ninguna programación hasta que haya llenado la camisa de agua. Consulte las instrucciones en la página 19.

BOTONES



Pasteurizar



Calentar



Enfriar



Configuración



Atrás



Adelante



Inicio



Ajuste Abajo



Ajuste Arriba



Configuración Ajustable



Sin Seguro



Si



No



Cancelar

Locked
Requiere
Contraseña

INDICADORES DE FUNCIÓN se muestran a la izquierda de la pantalla de control en forma de LED de colores. Su propósito es hacerle saber lo que está sucediendo durante la operación.



TEMPERATURA INACTIVA:

VERDE = Se alcanzó la temperatura de inactividad establecida (*esta función solo se aplica a Matilda® en este momento*)



CALIENTE:

ROJO = Las resistencias están ENCENDIDAS.



MOTOR:

AMARILLO = El Motor está girando.



AGUA:

AZUL = La válvula solenoide de agua está abierta y fluye agua fría hacia la camisa.

SÍMBOLOS DE ERROR se muestran en ROJO en la pantalla de control cuando Adda detecta un problema. Consulte la página 43 para obtener explicaciones detalladas.



Hardware



Caliente



Motor



Temperatura



Agua

Primer Uso de Adda



**EL NO SEGUIR
ESTAS
INSTRUCCIONES
PUEDE DAÑAR LA
UNIDAD Y
ANULAR LA
GARANTÍA.**



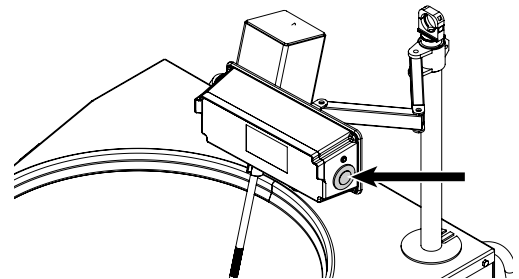
Antes de procesar su primer tanque de calostro / leche, debe cargar la camisa con agua para evitar daños a las resistencias. Esto es muy importante.

Cargando la Camisa con Agua

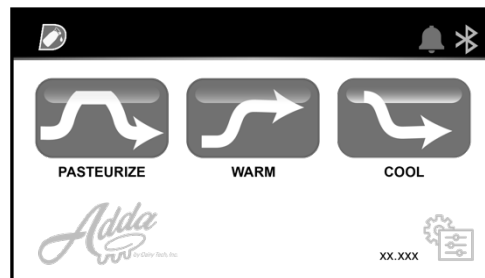
Paso 1. Asegúrese de que la línea de agua esté conectada y encendida, y que la manguera de drenaje esté dirigida al desagüe del piso.

Paso 2. Conecte la unidad a la corriente.

Paso 3. El botón de encendido de la unidad está ubicado en el lado derecho de la caja de control naranja. (Ver Figura) Este es un interruptor mecánico que empuja un pulso de aire para activar un interruptor interno dentro de la caja eléctrica. No se siente un clic perceptible en el interruptor. Simplemente presione y suelte el botón y déle a la unidad un segundo para encenderse.



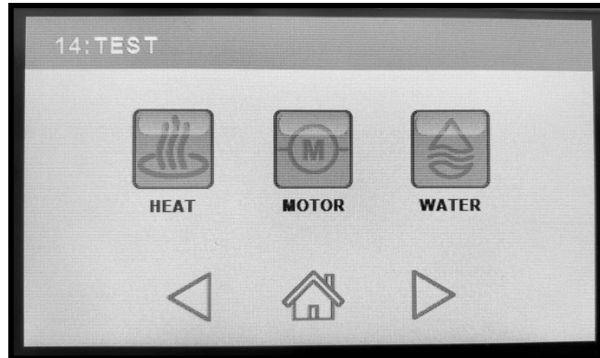
La pantalla de control se encenderá y estará lista cuando aparezca la pantalla INICIO.



Seleccione "CONFIGURACION"



Use el botón "ADELANTE" para llegar a la página 14, la pantalla de 'PRUEBA'.



Seleccione "AGUA"



Esto abrirá la válvula solenoide de entrada de agua en la parte posterior de la máquina, permitiendo que el agua fluya hacia la camisa de agua. Puede tomar varios minutos llenar completamente la camisa.

Una vez que el agua fluya libremente desde la línea de descarga, presione "Agua" una vez más para cerrar la válvula. Ahora la camisa de agua está llena y es segura para operar.

Cargar la camisa con agua es un proceso de una sola vez. Una vez que se haya llenado la camisa antes del primer uso, NO es necesario que repita este proceso a menos que se drene el agua de la camisa.

Antes de usar esta unidad por primera vez, lave el interior del TANQUE con agua caliente y jabón y enjuáguelo. Es necesaria una limpieza inicial del tanque para eliminar la suciedad y la contaminación del tránsito. *Consulte las Instrucciones de limpieza en la página 12.*

Ahora está listo para realizar sus ajustes en la configuración de Adda.

Ajustando la Configuración

Categorías

- 01: Idioma
- 02: Escala de Temperatura (Fahrenheit o Celsius)
- 03: Electricidad (Trifásica o Monofásica)
- 04: Alerta (ENCENDIDO o APAGADO)
- 05: Bluetooth (ENCENDIDO o APAGADO)
- 06: Temperatura de Alimentación
- 07: Alimentar Ahora Mantener
- 08: Temperatura de Enfriamiento
- 09: Mantener Frío
- 10: Mantener Caliente
- 11: Temperatura Inactiva
- 12: Pasteurizar, Alimentar Más Tarde Horas
- 13: Reloj
- 14: Prueba

Las Configuraciones siguientes requieren contraseña para modificarlos.

- 15: Selección del Modelo
- 16: Calibración de Temperatura
- 17: Temperatura de Pasteurización
- 18: Mantener Pasteurización
- 19: Cambiar Contraseña
- 20: Configuración de Fábrica

Para acceder "Configuración"

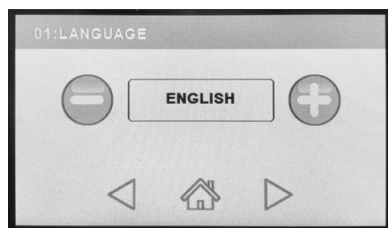
Seleccione el ícono de "Configuración" en la pantalla inicial



Esto abrirá la primera configuración ajustable "IDIOMA". Utilice los botones de flecha para desplazarse por las Categorías de configuración hasta llegar a la configuración que desea ajustar. Siga las indicaciones en pantalla para personalizar la configuración de su controlador.

01: IDIOMA

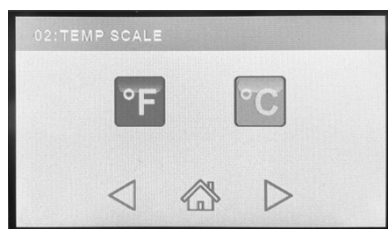
El Inglés es el idioma por defecto.



Use los botones de Más (+) o Menos (-) para llegar al Idioma de su preferencia.

02: ESCALA DE TEMPERATURA

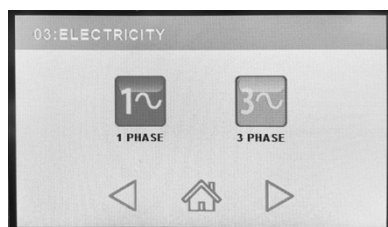
Seleciones la escala de temperatura que prefiera.



Para cambiar la escala, simplemente toque los botones °F/°C.

03: ELECTRICIDAD

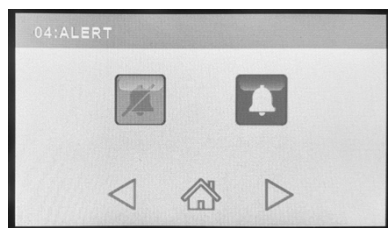
Trifásica es la configuración por defecto. Seleccione la configuración para su instalación



eléctrica.

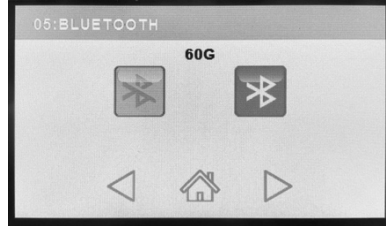
04: ALERTA

ALERTA determina si ud va a escuchar o no las alarmas audibles que hacen las máquinas.



05: BLUETOOTH

Esta opción debe estar "ENCENDIDA" si ud quiere poder comunicarse con Adda con la aplicación para teléfono celular Perfect Udder.



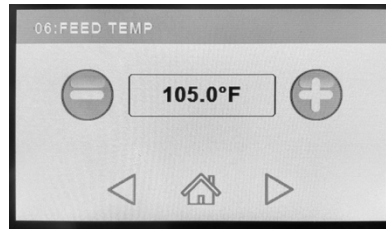
06: TEMP DE ALIMENTACIÓN

La temperatura de alimentación por defecto es 105°F (40°C). Solamente se debe incrementar esta temperatura en condiciones extremadamente frías.



ADVERTENCIA:

Alimentar a una temperatura MAYOR a 110°F/43°C puede producir lesiones graves a sus terneros



Use los botones (-) o (+) para disminuir o incrementar la configuración de la temperatura de alimentación deseada.

07: ALIMENTAR AHORA MANTENER

Esta configuración dicta cuánto tiempo el ciclo mantendrá el calostro / leche a la temperatura de alimentación seleccionada después de un ciclo "PASTEURIZAR / ALIMENTAR AHORA". Una vez que el calostro / leche en el tanque alcanza la temperatura de alimentación, Adda mantendrá el líquido a su temperatura de alimentación hasta que haya transcurrido el tiempo de 'ALIMENTAR AHORA', momento en el cual el ciclo se completará y emitirá una advertencia sonora de que el producto está ahora listo para alimentarse.

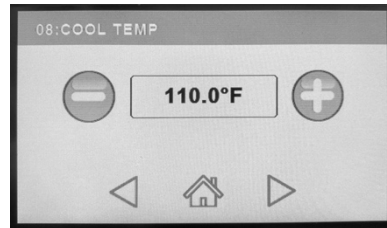


El tiempo que mantendrá la temperatura por defecto es de 5 minutos.

Use los botones (-) o (+) para disminuir o aumentar esta configuración al tiempo deseado para Mantener la Temperatura de Alimentar.

08: TEMP DE ENFRIADO

Esta es la temperatura a la que la unidad se ENFRIARÁ cuando un ciclo haya completado la pasteurización. El Adda usa su suministro de agua para enfriar el calostro: asegúrese de seleccionar una TEMPERATURA DE ENFRIADO que sea al menos 10 ° F (6 ° C) más alta que la temperatura del agua de suministro. Si establece una TEMPERATURA DE ENFRIADO que esté demasiado cerca de la temperatura del agua de suministro, la unidad tardará demasiado en enfriarse y, por lo tanto, desperdiciará agua. Si establece una TEMPERATURA DE ENFRIADO por debajo de la temperatura de su suministro de agua, la unidad nunca alcanzará



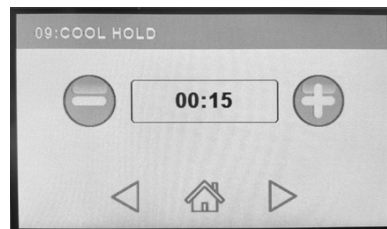
su configuración y continuará vertiendo agua hasta que la unidad se apague.

La temperatura de ENFRIADO por defecto es de 90°F (32°C).

Use los botones de (-) o (+) para disminuir o incrementar esta configuración a su temperatura de alimentación deseada.

09: MANTENER FRIO

Esta configuración es importante. Adda no puede ver la temperatura dentro de la bolsa, solo el baño de agua; por lo tanto, debemos pedirle que continúe manteniendo la temperatura fría durante un período de tiempo para asegurarnos de que se elimine el exceso de calor de las bolsas Perfect Udder®.



El tiempo por defecto que la máquina va a mantener la temperatura fría es de 15 minutos.

Use los botones (-) or (+) para disminuir o aumentar esta configuración al tiempo que quiera mantener la temperatura fría.

10: MANTENER CALIENTE

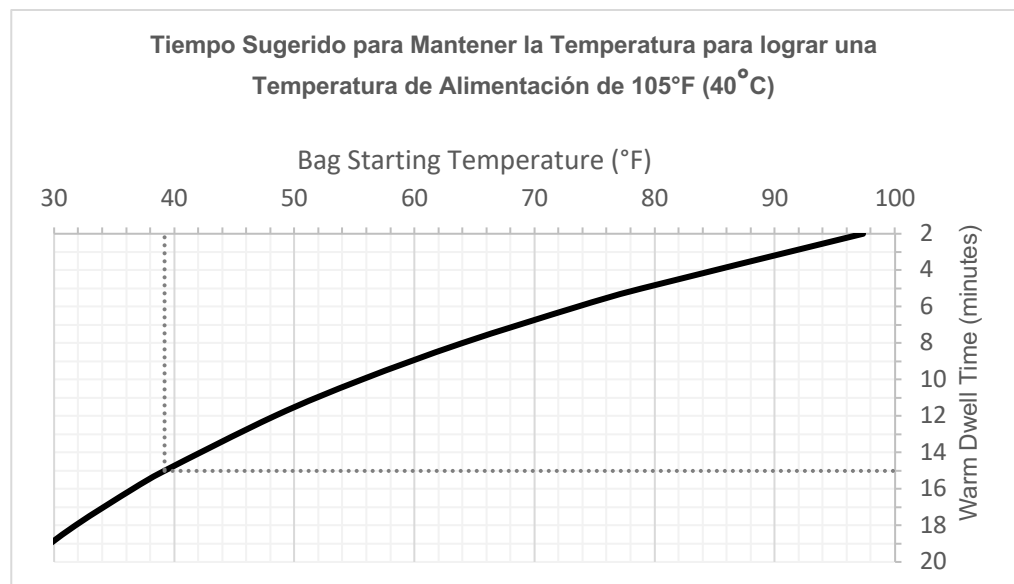
Esta configuración determina cuánto tiempo Adda mantendrá el calostro / agua a la temperatura de alimentación seleccionada al final de un ciclo "CALENTAR". Este ciclo calentará el líquido dentro del tanque a la 'TEMPERATURA DE ALIMENTACIÓN', y luego mantendrá esa temperatura hasta que haya transcurrido el tiempo de 'MANTENER CALIENTE', momento en el cual el ciclo se completará y emitirá una advertencia sonora de que el producto ya está listo para alimentación."

"Si está usando Adda para calentar bolsas Perfect Ubre, necesitará ajustar el tiempo de 'MANTENER CALIENTE' basado en la temperatura inicial de la bolsa para permitir suficiente tiempo para que el líquido dentro de la bolsa se caliente por completo. Recuerde que Adda mide la temperatura del fluido en el tanque, no la temperatura del fluido dentro de las bolsas. La siguiente tabla muestra los tiempos de permanencia recomendados aproximados para diferentes temperaturas de inicio de la bolsa. Si está usando Adda para calentar el calostro directamente en el tanque, el calostro estará en la "TEMPERATURA DE ALIMENTACIÓN" tan pronto como la máquina alcance la etapa de "MANTENER" del ciclo "CALENTAR". A continuación se muestra un cuadro con los ajustes sugeridos.



El tiempo de mantener caliente por defecto es de 15 minutos.

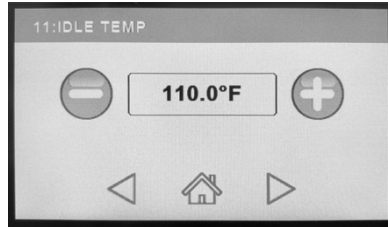
Use los botones (-) or (+) para disminuir esta configuración al tiempo que desee mantener la temperatura.



Estos tiempos son aproximados y es posible que deban ajustarse para su aplicación específica.

11: TEMPERATURA INACTIVA

Actualmente es la única característica que es de "Matilda Únicamente" y no es aplicable a la programación de Adda.



12: ALIMENTAR MAS TARDE HORAS

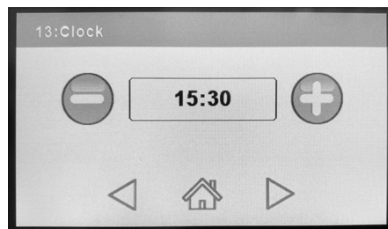
Esta configuración le permite configurar 2 tiempos de alimentación separados. Consulte la página 32 para obtener más información sobre el programa PASTEURIZAR - ALIMENTAR MÁS TARDE.



- Toque la Hora superior (el valor predeterminado es 06:00) y use los botones - o + para establecer la hora de la primera alimentación.
- Toque la Hora inferior (el valor predeterminado es 18:00) y use los botones (-) o (+) para configurar la hora de la segunda alimentación.

13: RELOJ

Fije/ajuste la hora en el controlador a la hora local.



Use los botones (-) o (+) para fijar la hora.

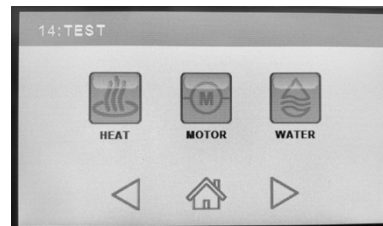
14: TEST

El propósito de los tres botones en la pantalla TEST es permitirle probar que estas funciones clave están operando correctamente. Los tres botones se explican en detalle a continuación.



Al tocar el botón "CALENTAR", se encenderán las 3 resistencias. NUNCA pruebe las resistencias sin antes cargar la camisa como se describe en la sección "Carga de la camisa

con agua" más arriba. Una vez que se toca este botón, el motor y las resistencias se encenderán, la temperatura se mostrará justo encima del botón y el consumo de corriente (en amperios) se mostrará para las 3 resistencias (etiquetadas como L1 / L2 / L3) en la esquina inferior derecha. El controlador arrojará un error si uno o más de las resistencias están consumiendo una cantidad inesperadamente baja / alta de corriente según la configuración de la máquina (monofásica o trifásica, y el voltaje de suministro determinará el rango correcto de consumo de amperes esperado). Si una resistencia no está consumiendo la corriente correcta, es probable que esté dañada y deba ser reemplazado. Llame al soporte de Dairy Tech para obtener consejos e instrucciones sobre cómo lograr esto, o consulte la subsección "RESISTENCIAS" en la pág. 38 de la sección "Solución de problemas de Adda"



Al tocar el botón "MOTOR" se encenderá el motor. Si el motor no comienza a girar, siga las instrucciones de la sección de resolución de problemas de este manual.

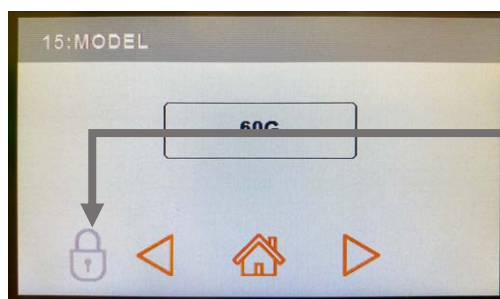


Al tocar el botón "AGUA" se encenderá la válvula de agua. Si la válvula no se enciende, siga las instrucciones de la sección de resolución de problemas de este manual. Este es también el botón que utilizará para cargar la camisa de agua durante la configuración del "primer uso".

Cuando haya terminado la prueba, toque el botón activo de nuevo para desactivar la prueba, luego toque "INICIO" para guardar y volver al menú principal o presione "AVANCE / ATRÁS" para realizar otras modificaciones.



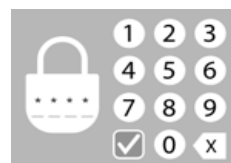
Los ajustes 15-20 están protegidos por contraseña. Se le pedirá que ingrese una contraseña para continuar. Si pierde su contraseña, comuníquese con el Soporte técnico de Dairy Tech para obtener ayuda al 1-866-384-2697



Si desea modificar cualquiera de estos ajustes, toque el icono "BLOQUEADO" en la parte inferior izquierda de la pantalla.

Esto abrirá un teclado. Ingrese la contraseña de 4 dígitos y luego toque el botón verde. Si ha ingresado el código de acceso correcto, la pantalla se desbloqueará.

Una vez que haya desbloqueado esta pantalla, TODAS las pantallas protegidas con código de acceso se desbloquearán hasta que presione "LOCK" o "INICIO" para guardar.



15: MODELO

Dairy Tech debe configurar el modelo Adda antes de salir de fábrica y, por lo tanto, nunca debe ser necesario cambiarlo a menos que se restablezca el controlador o se actualice el firmware. Cambiar la designación del modelo afectará el rendimiento de su máquina, así que asegúrese de seleccionar el modelo correcto antes de usar la máquina.

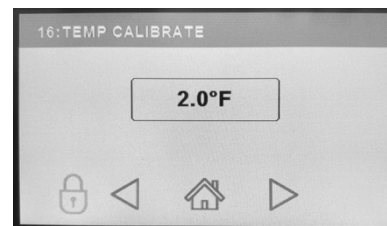
Use los botones (-) o (+) para seleccionar el modelo de máquina correcto.



16: TEMP CALIBRATE

Adda es calibrado por Dairy Tech antes de salir de fábrica. Antes de ajustar la calibración, asegúrese de que está utilizando un termómetro secundario de alta calidad. La lectura de temperatura se calibra a la temperatura de pasteurización ya que este es el valor más crítico que mide la máquina, por lo que es muy importante que la calibración se realice con el calostro / agua calentada a la TEMP DE PASTEURIZAR. Si la lectura de temperatura está calibrada a cualquier otra temperatura (como TEMP DE ALIMENTACIÓN o TEMPERATURA FRÍO), la lectura puede ser inexacta en TEMP DE PASTEURIZAR. Deje que un ciclo de pasteurización suba a la temperatura de pasteurización y espere hasta que esté en este nivel durante cinco minutos. Ahora está bien verificar la temperatura del baño de agua con un termómetro de alta calidad. Si el control no coincide mucho, entonces puede ajustar. Si el control lee alto, reduzca el desplazamiento, si el control lee bajo, aumente el desplazamiento.

Use los botones (-) o (+) para disminuir o aumentar este ajuste a la temperatura deseada.



17: TEMP DE PASTEURIZACION



NOTA: Años de investigación han demostrado que la temperatura para la pasteurización adecuada del calostro es de 140 ° F (60 ° C). Se desaconseja encarecidamente realizar cambios en esta configuración.



Use los botones (-) o (+) para disminuir o aumentar este ajuste a la temperatura deseada.

18: PASTEURIZAR MANTENER



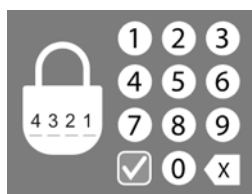
NOTA: Esta configuración dictará cuánto tiempo se mantendrá el calostro / leche en el tanque a la "TEMPERATURA DE PASTEURIZAR" una vez que el ciclo alcance la temperatura de pasteurización. Años de investigación han demostrado que la temperatura para la pasteurización adecuada del calostro es de 140 ° F (60 ° C). Se desaconseja encarecidamente realizar cambios en esta configuración.



19: CAMBIAR CONTRASEÑA

Si lo desea, puede cambiar la contraseña para proteger su configuración personalizada. Al desbloquear esta pantalla, se mostrará un teclado naranja.

Ingrese su nueva contraseña de 4 dígitos y luego toque el botón verde. *(La contraseña que se muestra se usa solo por ejemplo).* Esto "Bloqueará" TODAS las pantallas



de configuración nuevamente. Deberá ingresar su nueva contraseña para realizar cambios adicionales en las pantallas protegidas por contraseña.

Si en algún momento la nueva contraseña se pierde o no se puede recordar, el sistema tiene una contraseña predeterminada que puede recuperar comunicándose con su Distribuidor de Dairy Tech o nuestro Departamento de Servicio al 1-866-384-2694 o



Service@DairyTechInc.com.

20: CONFIGURACIÓN DE FÁBRICA

Esta acción devolverá todas las configuraciones a los valores predeterminados de fábrica. Después de desbloquear esta pantalla, se le recordará que esta acción reemplazará TODAS las configuraciones personalizadas y le preguntará si desea continuar.



Si selecciona "NO" mantendrá su configuración personalizada actual en su lugar y lo regresará a la PANTALLA DE CONFIGURACIÓN DE FÁBRICA.



Si selecciona "SÍ", todos los ajustes volverán a los valores predeterminados de fábrica, incluida la calibración de la pantalla.

NOTA: Después de reiniciar, la pantalla no responderá a las entradas táctiles. Deberá apagar Adda, encender su copia de seguridad y recalibrar la pantalla táctil.

Antes de operar, deberá volver a su configuración y seleccionar:



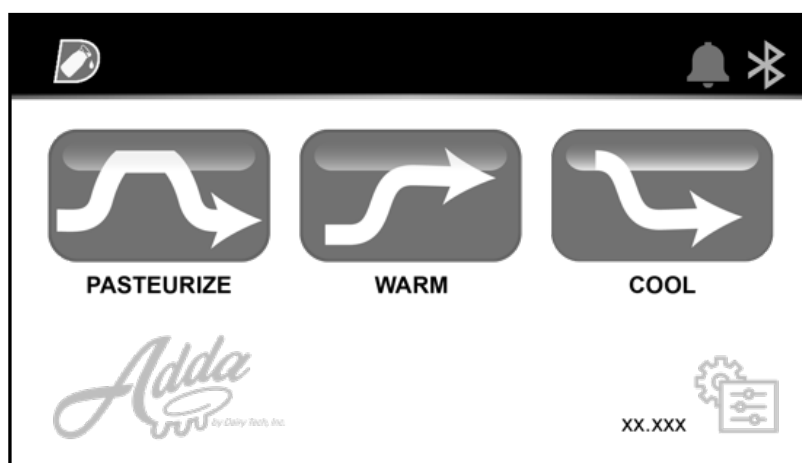
- Electricidad
- Modelo

- Calibración de temperatura (*use el mismo valor que antes de reiniciar el controlador*)

Ahora puede configurar sus configuraciones personalizadas.

Como usar Adda

Usar Adda es simple. Este capítulo explicará las opciones de programación y cómo funcionan. Cuando Adda complete su inicio, verá la siguiente pantalla que le ofrece tres opciones.



PASTEURIZAR

CALENTAR

ENFRIAR



NOTA: El Tiempo & Temperatura para una Pasteurización Apropiaada es de 140°F (60°C) / 60 minutos.

PASTEURIZAR



Esta opción completa un ciclo de pasteurización completo ya sea que esté llenando el tanque con leche, calostro o haciendo un baño de agua para pasteurizar el interior de las bolsas Perfect Ubre.

Una vez que seleccione "PASTEURIZAR", podrá elegir entre TRES perfiles de pasteurización diferentes, como se detalla a continuación.



ALIMENTAR AHORA: El calostro o la leche se pasteurizan y luego se enfrían a una TEMPERATURA DE ALIMENTACIÓN predeterminada para su uso inmediato.

O



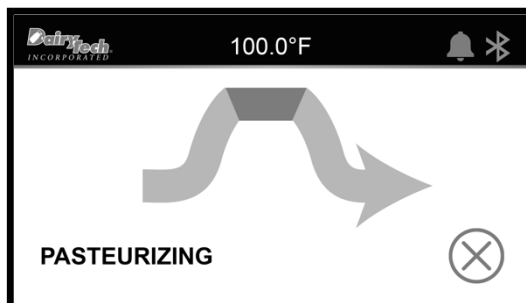
ALIMENTAR MAS TARDE(SOLO PARA LECHE. No use esto para calostro): La leche se pasteuriza y luego se enfría a una temperatura de FRÍO predeterminada y se mantiene a esa temperatura hasta que se alcance el siguiente TIEMPO DE ALIMENTACIÓN POSTERIOR predeterminado (consulte *Tiempos de alimentación más tarde en Configuración*). En ese momento, Adda comenzará a calentar la leche a la TEMPERATURA DE ALIMENTACIÓN especificada.



GUARDAR: El calostro o la leche se pasteurizan y luego se enfrían a una temperatura de FRÍO predeterminada para almacenarlos en un refrigerador o congelador para uso futuro.

NOTA: Los parámetros para configurar todas estas temperaturas y tiempos de permanencia se pueden ajustar en el menú Configuración. (ver *Ajustar configuración*)

Adda comenzará a procesar su calostro / leche según su selección de programa.



Al finalizar, Adda emitirá una ALERTA para notificarle que su calostro / leche está listo (si está utilizando la aplicación Perfect Udder®, también puede recibir esta notificación en su teléfono).





IMPORTANTE: Los ajustes de TEMP DE ALIMENTACIÓN y / o MANTENER CALIENTE se pueden aumentar para afectar el calentamiento más rápido de las bolsas Perfect Udder dependiendo de su temperatura y estado de inicio (congelado vs. líquido) (ver pág. 25). Sin embargo, si se sobreestima el tiempo necesario para llevar las bolsas por completo a la temperatura de alimentación, el calostro puede estar demasiado caliente para alimentar a los terneros y podría lesionar a los animales.

Tenga mucho cuidado de asegurarse de que el líquido dentro de las bolsas no supere los 110 ° F (43 ° C) antes de alimentar.

CALENTAR

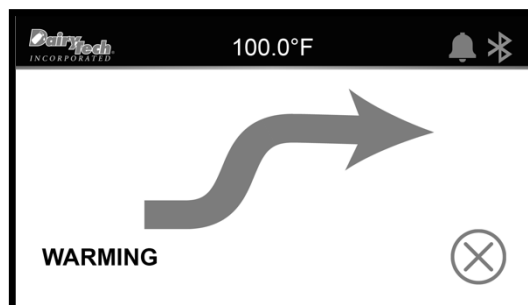


CALENTAR se debe usar cuando desee calentar calostro pasteurizado o leche a una temperatura de alimentación.

En este programa, Adda se calentará a la temperatura de alimentación preestablecida y luego se mantendrá allí durante el tiempo de espera preestablecido de ALIMENTAR AHORA. No saque las bolsas de la máquina antes de tiempo, ya que todavía puede haber hielo en la bolsa, lo que provocará una mala absorción de calostro y una pérdida de energía para el ternero.

Presionando el botón de "CALENTAR" comenzará el programa.

NOTA: Los parámetros para configurar estas temperaturas y tiempos de permanencia se pueden ajustar en el menú Configuración. (ver *Ajustar configuración*)



Adda emitirá una ALERTA para notificarle cuando su perfil seleccionado esté completo (si está utilizando la aplicación Perfect Udder®, también puede recibir esta notificación en su teléfono).

Su calostro / leche ahora está listo para ALIMENTAR.



Sugerencia de Manejo: El calostro alimentado ya sea demasiado caliente o demasiado frío tendrá un gran impacto en la absorción de IgG. El calostro superior a 110 ° F puede ser peligroso para el ternero. El calostro frío también puede agotar al becerro de la energía que tanto necesita y, a menudo, puede provocar la falla de la transferencia pasiva.

ENFRIAR

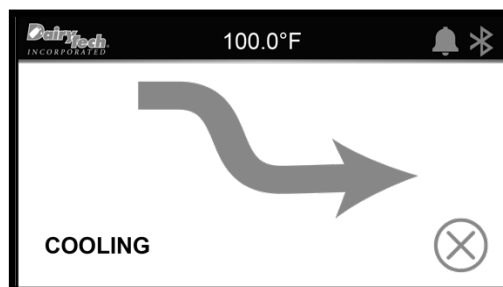


En este ciclo, Adda se enfriará hasta la TEMPERATURA DE FRÍO preestablecida y luego se mantendrá allí durante el tiempo de RETENCIÓN DE FRÍO preestablecido.

Cool se debe usar cuando desee enfriar la leche pasteurizada o el calostro a una temperatura más baja para almacenarla o para guardarla para una alimentación posterior.

Presionando el botón "ENFRIAR" comenzará el programa de enfriamiento.

NOTE: Los parámetros para configurar estas temperaturas y tiempos de permanencia se pueden ajustar en el menú Configuración. (ver *Ajustar configuración*)



Adda emitirá una ALERTA para notificarle cuando su perfil seleccionado esté completo (si está utilizando la aplicación Perfect Udder®, también puede recibir esta notificación en su teléfono).

Su calostro / leche ahora está listo para ALIMENTAR.



CANCELAR PROGRAMA



Si desea cancelar un programa, simplemente toque el botón "CANCELAR" en la esquina inferior derecha de la pantalla del controlador.

Después de seleccionar "CANCELAR", verá otra pantalla que le pedirá que confirme que desea cancelar el programa actual.

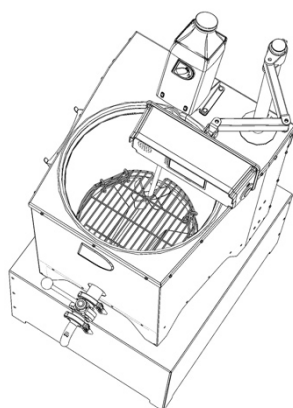


Seleccionando "NO" lleva al usuario de vuelta al programa en funcionamiento.

Seleccionado "SI" termina el programa y lleva el usuario de vuelta a la pantalla de INICIO.

Pasteurizando Y Calentando Caolostro en bolsas Perfect Udder®

Perfect Udder® es un sistema de manejo de calostro único en una bolsa. Esto permite la recolección, pasteurización, almacenamiento y alimentación de las cantidades correctas de calostro de manera oportuna a sus terneros.



Uso de la Guarda para bolsas

Se incluye una guarda Perfect Udder® con cada pasteurizador Adda 10G para evitar que las bolsas de calostro entren en contacto con la hélice de la máquina. El protector se debe usar solo cuando las bolsas Perfect Udder® se pasteurizan en un lote de leche o en un baño de agua. Siempre asegúrese de elegir un perfil de 140 ° F (60 ° C) durante 60 minutos para el calostro. Limpie la protección de la bolsa a fondo después de cada uso.

No coloque las bolsas sobre una rejilla seca. El uso de BagGuard sin suficiente agua o leche para sumergir las bolsas no permitirá que el pasteurizador funcione correctamente y dañará los calentadores de la unidad.

Uso de los flotadores

Los Flotadores se incluyen con cada pasteurizador Adda 30G y Adda 60G. Están diseñadas para mantener nuestras bolsas de manejo de calostro Perfect Udder® en una posición vertical sumergida que permite una mejor circulación del agua, lo que significa tiempos de descongelación y calentamiento más rápidos.

Inserte el extremo de cada flotador en el asa de una bolsa Perfect Udder® y colóquelo en el tanque de uno de nuestros pasteurizadores de 30 o 60 galones llenos de agua. Seleccione "Pasteurizar" o "CALENTAR" y luego cierre la tapa.



Control de Calidad y Monitoreo del Sistema

Las siguientes recomendaciones deben llevarse a cabo cuando el sistema se instala por primera vez y luego en un programa mensual para asegurarse de que el proceso de pasteurización esté funcionando adecuadamente.

- **Siga todas las instrucciones para una instalación adecuada leyendo detenidamente el manual.**
- **Use calostro de buena calidad en la máquina. El proceso puede verse abrumado si hay demasiadas bacterias al empezar.**
- **Manipule el calostro limpiamente después de la pasteurización para evitar la recontaminación.**
- **Verifique las temperaturas de la pantalla periódicamente con un segundo termómetro para asegurarse de que la lectura mostrada coincida estrechamente con una fuente calibrada confiable.**

Consejos Útiles para una Pasteurización Exitosa

Programe la pasteurización para que ocurra lo más rápido posible después de la obtención del calostro. Si no se va a iniciar la pasteurización dentro de las primeras dos horas después de la recolección, es muy recomendable que el calostro se enfríe antes de la pasteurización posterior para que el deterioro y las bacterias patógenas no se multipliquen en el producto.

¿Necesitaré agregar algo al calostro después de que haya sido pasteurizado?

No Usualmente. Hay ciertas vitaminas que son sensibles al calor y pueden estar disminuidas en concentración debido al proceso de pasteurización, pero hasta donde sabemos, no se han atribuido casos de deficiencia o hipovitaminosis a una pasteurización adecuada. Puede haber circunstancias debido a condiciones regionales o específicas de la granja que dicten la suplementación de vitaminas, minerales o incluso grasas / proteínas añadidas. Siempre consulte con su veterinario local si existen tales sospechas y trátelo de acuerdo con sus instrucciones.

¿Qué pasa si el calostro se echa a perder antes de pasteurizarlo? Esta condición es común y puede ocurrir en ocasiones incluso cuando se han seguido las mismas rutinas exitosas. Hay bacterias de descomposición en el calostro que liberan ácido como subproductos. Suele ser ácido láctico, pero también hay otros. La liberación de ácido de estas bacterias en proliferación reduce el pH del calostro haciéndolo más ácido. El calostro con alto contenido de ácido será seguro para que los becerros lo beban después de la pasteurización. Sin embargo, un pH bajo puede provocar olores y sabores rancios que podrían disminuir el consumo por parte de los terneros. La digestibilidad también puede ser diferente, lo que puede provocar diarrea. En casos de caída severa del pH, el calostro se separará completamente con una capa muy gruesa de "queso" en la parte superior o espesa como pudín en todo el producto. Esto no se debe a un sobrecalentamiento. La desnaturalización y separación de proteínas empeora con el calor añadido del proceso de pasteurización. El calor combinado con calostro estropeado de pH bajo es una mala receta, por eso te recomendamos que siempre intentes pasteurizar lo antes posible después de la cosecha.

¿Cuál es la rutina óptima para manipular el calostro? Recomendamos que el calostro se pasteurice inmediatamente después de ordeñarlo y luego se alimente de inmediato o se transfiera limpiamente a un banco de calostro para ser refrigerado o congelado. Luego, cuando se necesite, el calostro se puede calentar a la temperatura corporal antes de la alimentación.

¿Hay formas de conservar el calostro si la refrigeración no es una opción? Si. Se puede agregar sorbato de potasio y otros conservantes al calostro que ya está pasteurizado y esto ayudará a prevenir el crecimiento de cualquier bacteria restante en el producto. Es importante tener en cuenta que el sorbato de potasio no matará las bacterias existentes, pero evitará cualquier nuevo crecimiento.

NOTA: No lo agregue antes de la pasteurización, ya que causará un pH más bajo y los síntomas descritos anteriormente, incluido el producto espesado o separado y los malos sabores.

¿Dañaré las inmunoglobulinas si pasteurizo el calostro? NO. Cuando se hace correctamente, el calostro se puede pasteurizar con éxito para eliminar los mismos patógenos que se pueden encontrar en la leche. Estos patógenos son aún más peligrosos en el calostro, ya que estas bacterias y virus pueden atravesar fácilmente la pared intestinal junto con las proteínas grandes que imparten inmunidad al ternero. El calostro se puede pasteurizar de forma segura a 140 ° F durante 60 minutos para eliminar todos los patógenos sin un daño significativo a las inmunoglobulinas. La pasteurización del calostro debe ser una parte tan importante de la bioseguridad del rebaño como la pasteurización de la leche.

Consejos para Ahorrar Tiempo y Energía

1. Pasteurice la leche / calostro lo más rápido posible después de la recolección. Esto evitará el crecimiento excesivo de bacterias en el calostro y también aprovechará el calor para mejorar la eficiencia energética.
2. Evite colocar la unidad en un área de corrientes de aire altas para evitar pérdidas de calor por convección durante la pasteurización.
3. El calostro se puede almacenar en el refrigerador durante 24 a 48 horas si se manipula limpiamente una vez que se ha pasteurizado. El llenado de bolsas de manejo de calostro Perfect Udder® permite un sistema desechable que facilita el seguimiento de las fechas y la calidad del calostro. Estas bolsas también permiten que el producto se caliente más rápidamente cuando son necesarios para el recién nacido y luego se puede alimentar sin volver a contaminar el producto. Solicite más bolsas a su distribuidor local de suministros veterinarios o en línea en www.dairytechinc.com
4. No intente utilizar botellas de plástico para terneros en Adda. Es imposible transferir calor a través del plástico grueso para asegurar una pasteurización adecuada.
5. Siempre use guantes de nitrilo o látex cuando manipule el calostro para evitar la propagación de patógenos desde la superficie de su piel.
6. Mantenga las tapas cerradas en Adda cuando no esté en uso. Esto mantendrá el calor en el interior y evitará la contaminación con suciedad e insectos.
7. La calidad del agua es muy importante. Las resistencias serán ineficaces si los depósitos comienzan a acumularse y también experimentarán fallas tempranas. Si existen signos de mala calidad del agua, recomendamos una combinación de filtro y ablandador de agua (*número de pieza K-WaterFiltration-System*) disponible en www.dairytechinc.com
8. Adda se puede apagar durante las horas de poca actividad para ahorrar energía.

Capítulo 5

Solución de problemas de Adda

SAFETY SYMBOLS

⚠ PRECAUCIÓN

⚡ ALTO VOLTAJE

🔥 SUPERFICIE CALIENTE

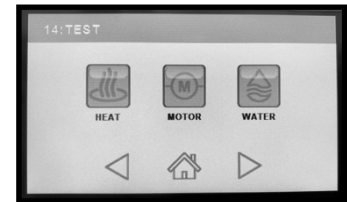
🎯 IMPORTANTE

Recuerde, si tiene problemas con su Adda, puede ir a su configuración y desplazarse hasta "PRUEBA". Una vez allí, puede realizar un chequeo de los tres componentes principales: CALOR, MOTOR, AGUA.

Esta guía está destinada a utilizarse como directiva de resolución de problemas. Todas las pruebas y diagnósticos eléctricos deben ser realizados únicamente por personas capacitadas en la profesión eléctrica.

Todas las pruebas y reparaciones eléctricas deben ser realizadas por un profesional experimentado o un técnico capacitado en el sector eléctrico.

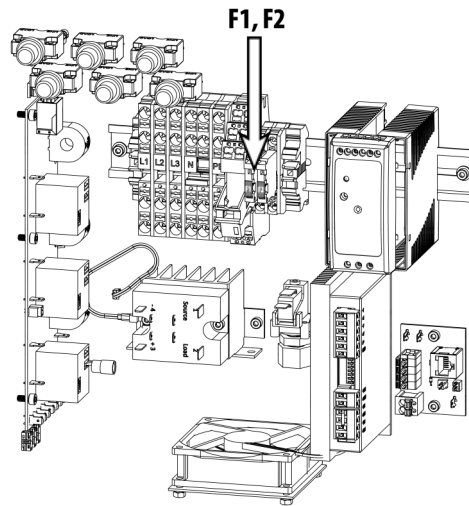
Recuerde, si tiene



No llega energía al panel de control

Verifique que la unidad esté enchufada a un tomacorriente de 240vac y que haya energía en el tomacorriente.

Verifique los fusibles F1 y F2 en el riel DIN en la parte posterior de la máquina. Estos son los fusibles de alimentación de la Línea 1 y la Línea 2. Si está fundido, reemplácelo con fusibles de acción rápida de 5 x 20 mm, 3,0 A, 250 V. NO REEMPLACE CON FUSIBLES DE GRAN TAMAÑO.

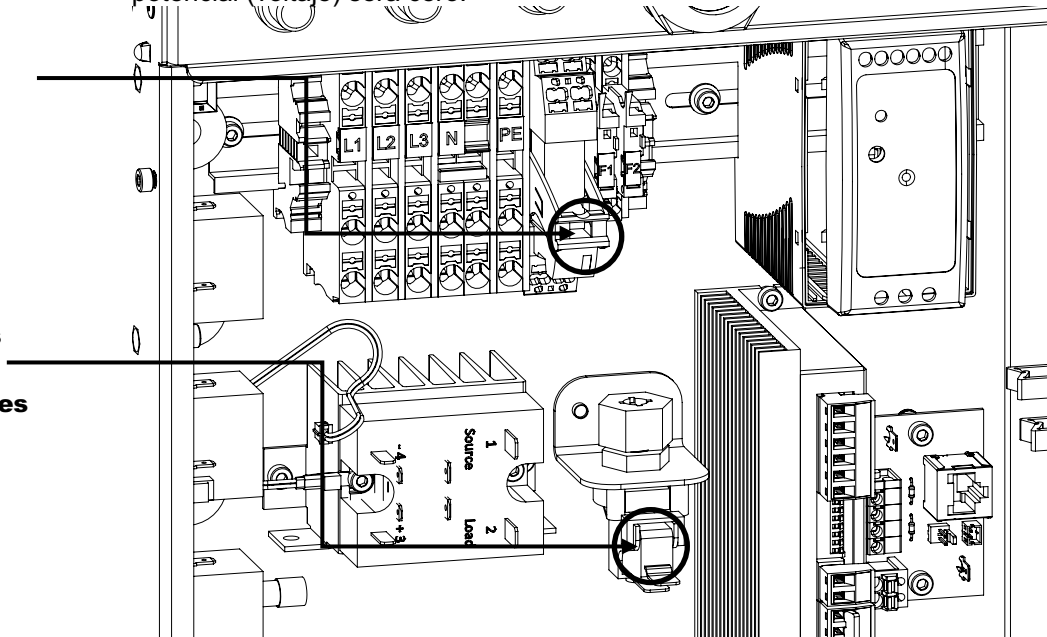


Verifique el indicador LED en el costado de la caja del controlador naranja para ver si está encendido. Si el LED no está encendido y la pantalla no se enciende, es probable que el controlador no reciba energía.

Con el cable de alimentación enchufado, verifique si el LED indicador naranja en el módulo de relés está encendido. Esto indicará que el módulo de relés (usado para cambiar la energía al tablero de control) está recibiendo energía.

Verifique el voltaje entre los terminales del interruptor de aire. Si el interruptor está abierto (control de apagado), debe haber 240 VCA presente entre los dos terminales. Una vez que el interruptor está cerrado (control de encendido), la diferencia de potencial (voltaje) será cero.

- **Indicador LED del Módulo de Relés**
- **Terminales de Interruptores de Aire**



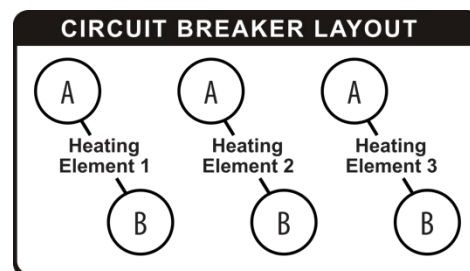
El controlador en sí podría estar fallando o dañarse internamente. Esto solo se ve raramente. Llame al soporte técnico de Dairy Tech para obtener ayuda.

Adda NO Calienta:

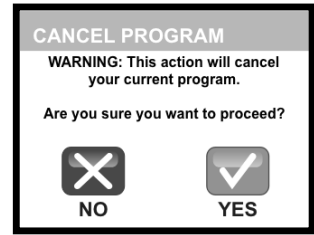
Asegúrese de que los disyuntores de la parte posterior de la máquina no se disparen. Si se disparan los disyuntores, el botón negro del disyuntor disparado sobresaldrá de la carcasa de acero roscado más de lo habitual. Para reiniciar, simplemente presione el botón negro.

Si el disyuntor se dispara inmediatamente después del reajuste, uno de los cables del calentador tiene un cortocircuito a tierra y debe ser reemplazado.

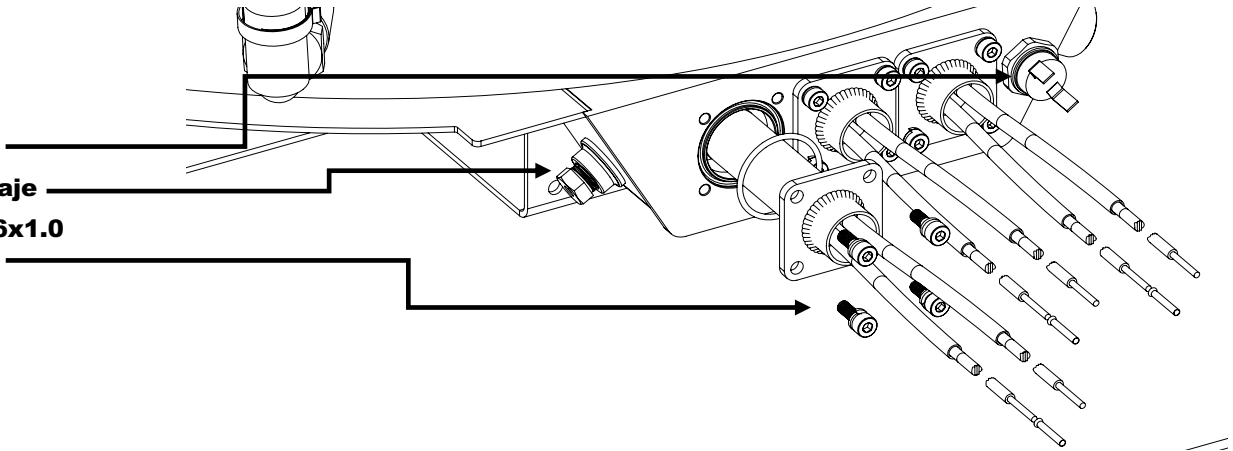
Busque daños en el cable de alimentación, el aislamiento del cable en la caja eléctrica, los bloques de terminales y los calentadores para indicar áreas con problemas. Haga que un electricista certificado revise el sistema antes de ponerlo en funcionamiento.



Un interruptor de sobrecalentamiento se encuentra cerca de las resistencias dentro del panel trasero de la máquina. Este interruptor está configurado para abrirse cuando la temperatura dentro de la camisa de agua alcanza los 172 ° F (78 ° C). Una vez que el interruptor se abre, cortará toda la energía a las resistencias y mostrará el código de error en la pantalla del controlador. El interruptor no se cerrará nuevamente hasta que la camisa se enfríe a menos de 140 ° F (60 ° C). Si se corta la energía al controlador, verifique si el interruptor está abierto o cerrado desenchufando la unidad, sacando los conectores de horquilla de los terminales del interruptor y usando un multímetro en la configuración de "Resistencia" para verificar la continuidad a través del interruptor. Si el interruptor está abierto, debería cerrarse una vez que la camisa de agua se enfríe. Si no se ha abierto, llame a Dairy Tech para obtener una pieza de repuesto.



- Interruptor de Temperatura Excesiva
- Tapón de Drenaje
- Tornillos de M6x1.0



- ¿Llega energía a los relés? Verifique que haya 230 VCA en los terminales inferiores de los relés 1 y 2 en la placa de alimentación.
- Una vez activado, verifique la continuidad entre los terminales de cada relé en la placa de alimentación y entre los terminales 1 y 2 del SSR para asegurarse de que se cierren.
- ¿La señal de CC del control llega al SSR? Revise los pines 3 y 4 del SSR para ver si hay 24 VCC.

Llegan 240 VAC a las resistencias, pero aún no calientan.

Verifique la continuidad a través de los elementos calefactores. Si no hay continuidad, solicite un reemplazo a Dairy Tech, Inc.

RESISTENCIAS: Las resistencias se pueden reemplazar cuando sea necesario. Comience desconectando toda la energía de la unidad antes de quitar el panel posterior. Luego, retire el tapón de drenaje de latón y drene el tanque de agua. Las conexiones eléctricas a las resistencias se desconectan de los relés y termostato. Afloje los 4 tornillos que sujetan la resistencia. Tenga cuidado al retirar para retener la junta tórica que es necesaria para la instalación del elemento de repuesto.

Aproveche esta oportunidad con el elemento fuera del orificio para inspeccionar si hay cantidades excesivas de depósitos de sarro en el depósito del calentador. Enjuague los depósitos (dureza) con una manguera. Si es severo, la unidad se puede inclinar hacia adelante en un ligero ángulo y se puede verter un galón de vinagre en el orificio de la resistencia hasta que esté lleno. Este ácido ayudará a eliminar otros depósitos de sarro en el depósito de la resistencia y en otros elementos. Deje el vinagre en su lugar durante varias horas para obtener mejores resultados. Los depósitos severos causados por dureza del agua, también pueden justificar la instalación de un ablandador de agua para este equipo.

Reemplace la resistencia usando la junta tórica y vuelva a conectar los cables en sentido opuesto a su extracción. NO APRIETE DEMASIADO LOS TORNILLOS DE LA MÁQUINA CUANDO SUSTITUYA UNA RESISTENCIA, YA QUE LAS ROSCAS SE PUEDEN PERFORAR. Apriete los tornillos para metales a 25 in-lbs.

Adda no Alcanza la Temperatura, pero el Calentador Está Caliente o se Calienta Lentamente.

Verifique la resistencia interna de los (3) calentadores quitando los terminales de horquilla para cada elemento del disyuntor y el relé, respectivamente, y midiendo la resistencia a través del calentador. Los valores de las resistencias medidas deben estar dentro del 10-15% entre sí. Si uno de los calentadores es significativamente diferente de los otros dos, debe reemplazarse. Como regla general, los valores de resistencia de los calentadores en los tres modelos Adda respectivos deben ser:

- **10G: $\geq 35.4\Omega$**
- **30G: $\geq 31.1\Omega$**
- **60G: $\geq 19.2\Omega$**

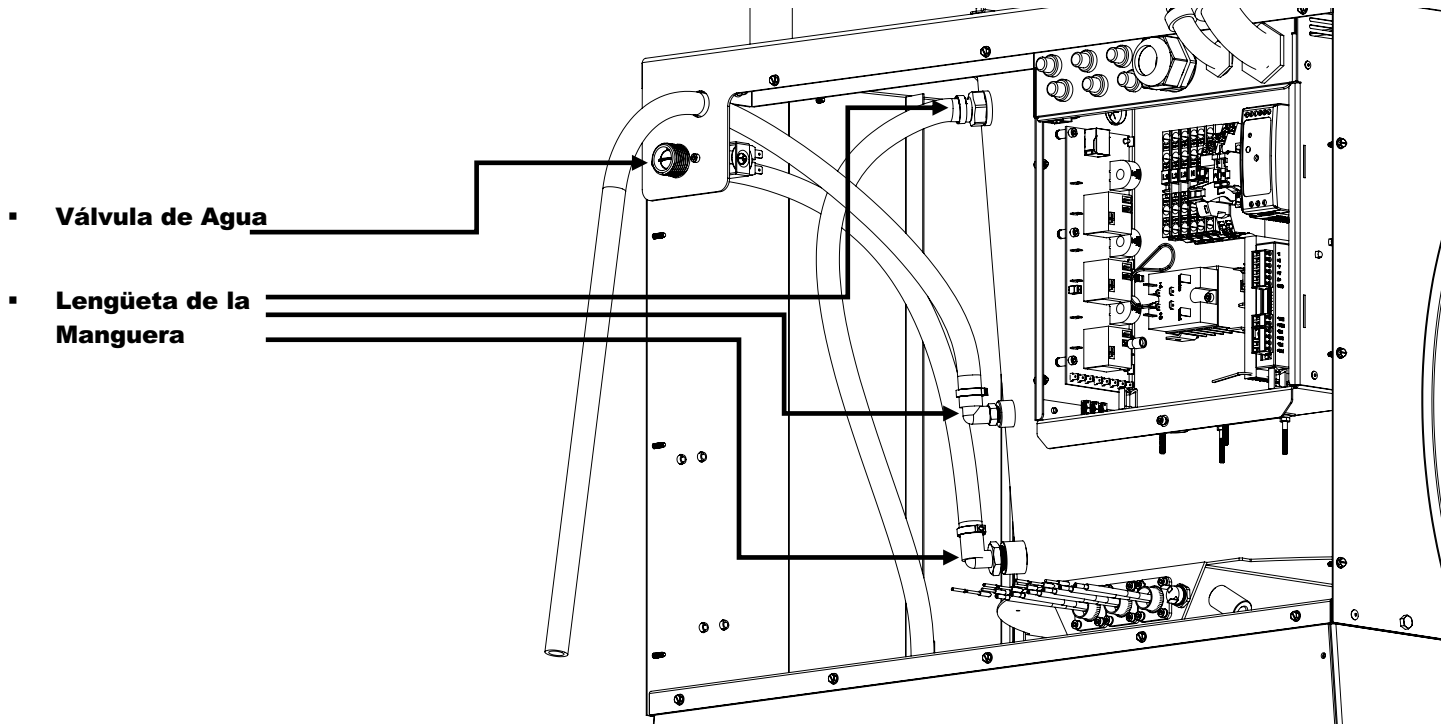
Asegúrese de que el motor del agitador esté girando durante el ciclo. Reemplácelo si no funciona.

Entra agua fría en el sistema.

Si hay una fuga en el sistema, como una válvula solenoide de agua fría con una fuga, el calentador no puede mantener el ritmo y el calostro no se calentará correctamente. Repare la fuga o reemplace la válvula.

Hay una Fuga de Agua por Debajo de la Unidad

Con la energía desconectada de la unidad, abra el panel trasero y revise las resistencias, el interruptor de sobrecalentamiento, el tapón de drenaje (vea la ilustración en la página anterior), la válvula de agua y las espigas de la manguera en el costado del tanque en busca de fugas. También revise el termostato en el fondo del tanque y si está dañado el tanque.



La Válvula Solenoide de Enfriamiento No Deja de Funcionar

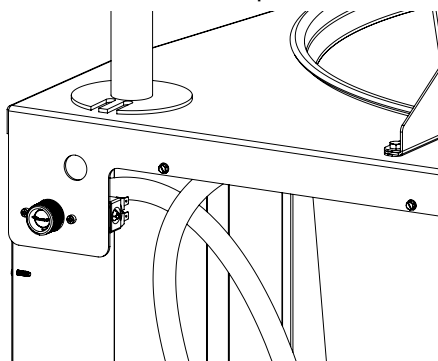
Verifique el suministro de energía a la válvula. Si hay energía que lo mantiene abierto durante momentos no deseados, el control podría estar funcionando mal, especialmente si el LED azul de salida fría está encendido en momentos inapropiados. Reemplazar control.

Es posible que algunos residuos hayan mantenido abierto el solenoide. Desconecte la energía y retire la tubería de la válvula dentro del gabinete. Sople en la manguera de suministro para expulsar cualquier residuo de la válvula o fuerce el agua hacia atrás a través de la válvula. Es posible que sea necesario reemplazar la válvula si no se cierra cuando se corta la energía al solenoide.

Adda No Enfía:

Al final del ciclo de calentamiento y tiempo de espera, la válvula solenoide de enfriamiento debe abrirse automáticamente y permitir que entre agua fría en la máquina.

- Asegúrese de que el drenaje de descarga no esté bloqueado, doblado u obstruido con contrapresión de ningún tipo.
- Asegúrese de que el suministro de agua fría a la unidad esté siempre abierto. Es común encontrar que alguien ha cerrado la válvula sin saber su importancia.
- Chequee la válvula solenoide de enfriamiento.
- Resuelva el problema de la válvula presionando AJUSTES - PRUEBA - luego AGUA. ¿Llega energía a la válvula solenoide? Si la energía está encendida pero el agua no fluye, reemplace la válvula.
- ¿No llega energía a la válvula? Verifique la energía en los terminales de la válvula de agua en el tablero de energía. Reemplazar si es necesario.
- Revise el suministro de agua para asegurarse de que las mallas y filtros estén libres de mugre y torceduras en las mangueras.
- Verifique que no salga agua de la válvula de descarga de sobrepresión en la parte inferior de la máquina. Eso indicaría que el desagüe está bloqueado.



El Calostro Está Separado o Concentrado:

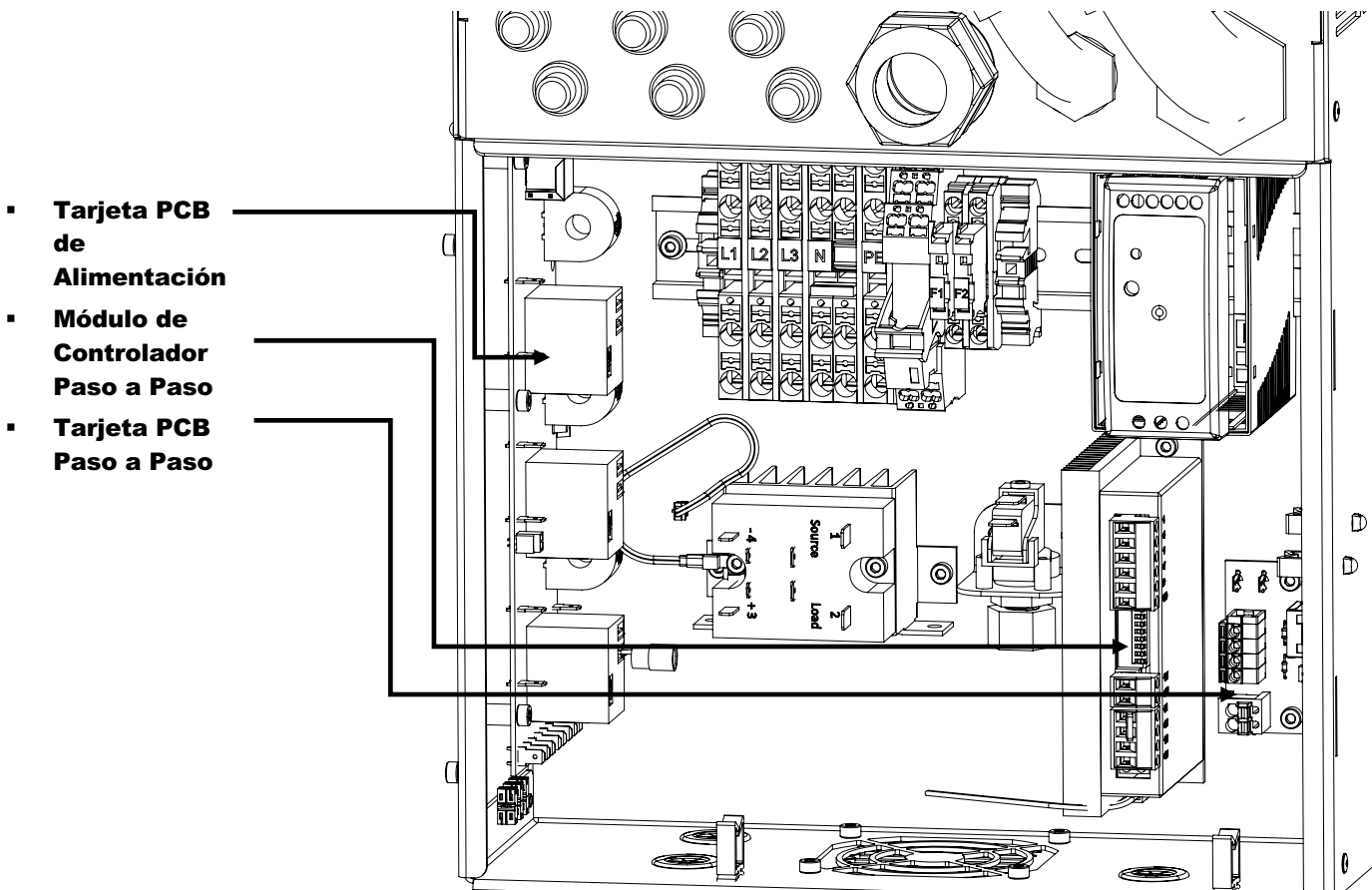
La causa más común de que el calostro se separe o se coagule es la acidificación. La fermentación del calostro por bacterias provocará la liberación de ácido láctico y otros subproductos ácidos, lo que dará como resultado un pH más bajo. Esto a su vez le permite separarse. El calor de la pasteurización agravará este problema. Para controlar esto, enfríe el calostro durante las etapas de retención o pasteurice el calostro antes de la recolección para evitar el inicio de la fermentación.

Una causa menos común son las temperaturas demasiado altas (*rara vez es un problema ya que nuestras unidades no pueden sobrecalentar el agua*). Sin embargo, esto podría ser el

resultado de una TEMPERATURA DE PASTEURIZACIÓN modificada. Verifique esta configuración para verificar que esté configurada en 140°F (60°C).

El Motor NO Gira:

- Asegúrese de que los cables del motor no se hayan dañado ni se hayan salido de la carcasa del motor ni del módulo del controlador paso a paso.
- Asegúrese de que no haya conectores sueltos en la placa de circuito impreso de alimentación, el módulo de controlador paso a paso o la placa paso a paso (consulte la figura): Llame al soporte técnico de Dairy para obtener ayuda para reubicar correctamente las conexiones sueltas.
- Si hay corriente en el motor y no gira, reemplace el motor.
- Si no hay corriente en el motor, revise la pantalla de control para ver si hay errores.
- Si el motor suena como si estuviera encendido, pero el eje de agitación no gira; Verifique que los acoplamientos entre el motor y el acoplamiento del eje de agitación estén completamente apretados. Puede quitar el motor para verificar la rotación del eje de salida del motor.



El Motor está Girando Lentamente:

Asegúrese de que los interruptores DIP en el módulo del controlador paso a paso estén configurados correctamente de acuerdo con la imagen a continuación.



La Pantalla Táctil No Responde

Si su pantalla táctil deja de responder, intente recalibrar.

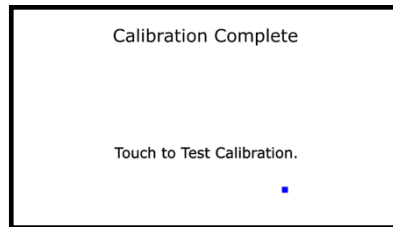
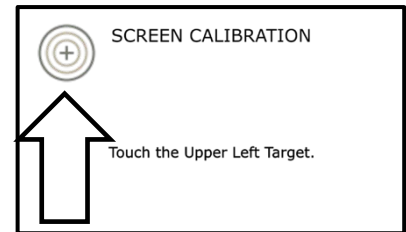
Nota: Los usuarios pueden ingresar accidentalmente al modo de calibración de pantalla durante el inicio de la máquina si tocan la pantalla con impaciencia. Si los pasos de calibración se pulsan incorrectamente, la mala calibración puede dar como resultado una pantalla que no responde a los toques normales.

Durante el inicio, mantenga presionado el dedo en la pantalla de inicio hasta que aparezca la pantalla de calibración.



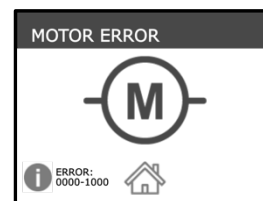
Luego toque el centro de cada objetivo de diana para calibrar la pantalla.

Cuando se complete el proceso, toque la pantalla para verificar la calibración. Debería ver un pequeño punto azul donde su dedo hizo contacto con la pantalla. Si está satisfecho con los resultados, no haga nada y la máquina reanudará el proceso de inicio.



Símbolos de Error

Si se detecta un problema, Adda mostrará un símbolo ROJO para ayudarlo a determinar cuál podría ser el problema. Si toca el número de error, obtendrá información adicional sobre el error. En la siguiente tabla se dan pasos adicionales para la solución de problemas.



Símbolo	#	Asunto	Solución
	1	La Temperatura del Tanque no pudo elevarse	- Esta falla ocurrirá si la temperatura del tanque no alcanza su temperatura establecida dentro de los 120 minutos posteriores a la hora de inicio del ciclo. • Compruebe que no se haya cerrado el suministro de agua. • Compruebe que las resistencias no estén dañadas. • Verifique el voltaje de línea y el cableado. • Intente apagar y encender la máquina y verifique si el problema persiste. • Compruebe la configuración de la máquina monofásica / trifásica. • Compruebe si es necesario restablecer los disyuntores. • Compruebe si las resistencias están dañadas. • Verifique si hay otras fallas en el sensor de temperatura
	28	Error Eléctrico de la Válvula de Agua	• Revise la válvula solenoide para ver si hay daños visibles y / o quemaduras. • Verifique los terminales en la parte posterior de la válvula solenoide para asegurarse de que estén recibiendo 24 VCC cuando el LED AZUL esté encendido en la interfaz del controlador.
	12	Temperatura del motor por encima o por debajo del límite	• No opere la máquina en condiciones de congelación. • No utilice la máquina si la temperatura del aire supera los 50 ° C (122 ° F). • Verifique que el sensor de temperatura del motor esté enchufado en la PCB del puente. • Cuando esté apagado, verifique que el eje de la hélice gire libremente y que la hélice esté limpia. • Intente apagar y encender la máquina y verifique si el problema persiste
	10	La medición del Sensor de Temperatura del Tanque estaba fuera de rango.	• Verifique que el sensor de temperatura del tanque esté enchufado en la PCB del controlador. • Intente apagar y encender la máquina y verifique si el problema persiste. • Es posible que la camisa de agua esté realmente demasiado caliente. Verifique para asegurarse de que la camisa esté completamente llena de agua abriendo la válvula de agua y asegurándose de que el agua salga de la manguera de drenaje inmediatamente.
	11	La medición del Sensor de Temperatura del proceso estaba fuera de rango.	• Verifique que el sensor de temperatura del proceso esté enchufado en la PCB del controlador. • Verifique que la temperatura del fluido en el tanque coincida con la temperatura reportada por la máquina usando un termómetro independiente. • Intente apagar y encender la máquina y verifique si el problema persiste
	13	La temperatura del calentador SSR estaba fuera de su rango de funcionamiento.	• No opere la máquina en condiciones de congelación. • No utilice la máquina si la temperatura del aire supera los 50 ° C (122 ° F). • Verifique si el flujo de aire al PCB de potencia y SSR está bloqueado, y verifique si el ventilador aún está girando (el ventilador debe estar encendido en todo momento cuando el controlador esté encendido). • Verifique que el sensor de temperatura SSR esté enchufado en la PCB de energía. • Intente apagar y encender la máquina y verifique si el problema persiste.
	14	Se midió una gran diferencia de temperatura entre el sensor de temperatura del tanque y el sensor de temperatura del proceso.	• Esto podría indicar que uno de los sensores de temperatura ha fallado y necesita ser reemplazado. • Verifique para asegurarse de que haya líquido presente en el tanque y que la camisa de agua esté llena. • Asegúrese de que la válvula solenoide de agua se esté cerrando. • Verifique si hay otras fallas en el sensor de temperatura.

	2, 3, 6	La resistencia # 1, # 2 o #3 estaba usando más corriente de la esperada.	• Verifique que el voltaje a través de la resistencia indicada no exceda los 250 VCA. • Desconecte la energía y verifique que la resistencia del elemento sea mayor a 18 Ω.
	3, 5, 7	La resistencia # 1, # 2 o # 3 estaba usando menos corriente de la esperada	• Verifique que el voltaje a través del elemento calefactor intermedio sea de al menos 200 VCA. • Desconecte la energía y verifique que la resistencia del elemento sea menor a 30 Ω.
	8	Los sensores de temperatura en el tanque midieron una diferencia significativa.	• Verifique que el tanque esté lleno de agua. • Compruebe que la válvula solenoide se apaga cuando el tanque está lleno durante el calentamiento.
	15	No se detectó la placa de alimentación.	• Compruebe que el cable de datos de la placa de alimentación eléctrica esté conectado tanto a la placa controladora como a la placa de alimentación. • Compruebe que el cable de la fuente de alimentación de la PCB de alimentación esté conectado tanto a la fuente de alimentación como a la PCB de alimentación. • Busque cualquier conector de horquilla suelto en la placa de alimentación y vuelva a conectarlo si es necesario • Intente apagar y encender la máquina y verifique si el problema persiste.
	16, 17, 18	La línea de 24 VCC, 3,3 VCC o 1,8 VCC en la placa de alimentación se midió fuera de rango.	• Intente apagar y encender la máquina y verifique si el problema persiste. • Compruebe si los cables se han desconectado de los terminales del interruptor de temperatura. • Verifique la continuidad entre los terminales del interruptor de sobrecalentamiento.
	20, 21, 22, 23	La línea de 24 VCC, 5,0 VCC, 3,3 VCC, 1,2 VCC en la placa del controlador medida fuera de rango.	• Intente apagar y encender la máquina y verifique si el problema persiste. • Compruebe que los terminales del cable de alimentación de la PCB del controlador estén completamente conectados a la PCB del controlador.
	24, 25, 26	El controlador de salida del relé #1, #2 o #3 de la placa de alimentación informó un error.	• Intente apagar y encender la máquina y verifique si el problema persiste. • Compruebe si hay códigos de error adicionales.
	27	El controlador de salida SSR # 2 de la placa de alimentación informó un error.	• Verifique el cableado del relé de estado sólido en la PCB de energía • Compruebe si hay códigos de error adicionales.

Esta es solo una lista básica de posibles símbolos de error, posibles problemas y soluciones. Para obtener la herramienta de diagnóstico más completa, considere descargar la aplicación Perfect Udder®. No solo tiene las guías de resolución de problemas más actualizadas, sino que también le brinda la capacidad de monitorear el rendimiento individual de la máquina e instalar actualizaciones de software del sistema.



Perfect Udder App

Nuestra aplicación simple y fácil de usar mantiene un manejo preciso del calostro en la palma de su mano. Vea todos los datos del proceso y esté 100% seguro de que su equipo está funcionando correctamente.

Use la aplicación Perfect Udder® App para chequear:

1. ¿Todos sus empleados utilizan Adda correctamente?
2. ¿El último lote está listo para usarse? La aplicación Perfect Udder® puede alertarlo para que pueda concentrarse en otras tareas.
3. Tiene alguna pregunta sobre el uso adecuado de Adda? ¡Abra el manual del propietario directamente desde la aplicación, en diferentes idiomas!

4. Necesita ayuda de nuestro equipo de servicio? Con la aplicación Perfect Udder®, puede enviarnos datos críticos de Adda que nos ayudarán a resolver cualquier problema.
5. Asigne un apodo a Adda y realice un seguimiento de varias máquinas en su granja, todo desde su dispositivo de mano.
6. Las actualizaciones de Adda se pueden enviar directamente a su equipo con solo presionar un botón.

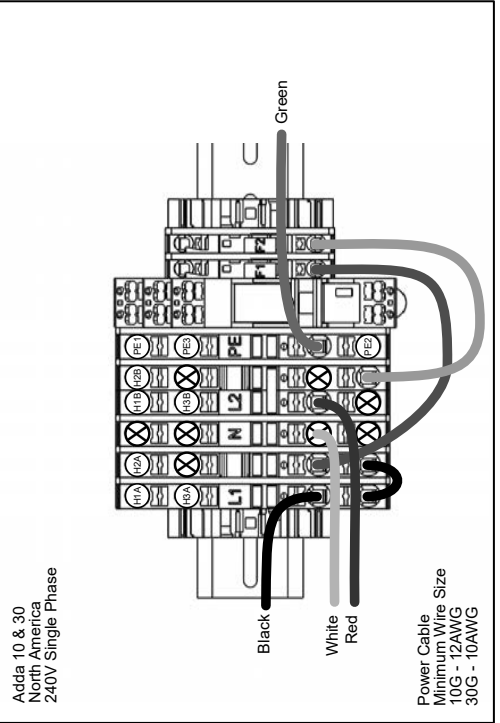
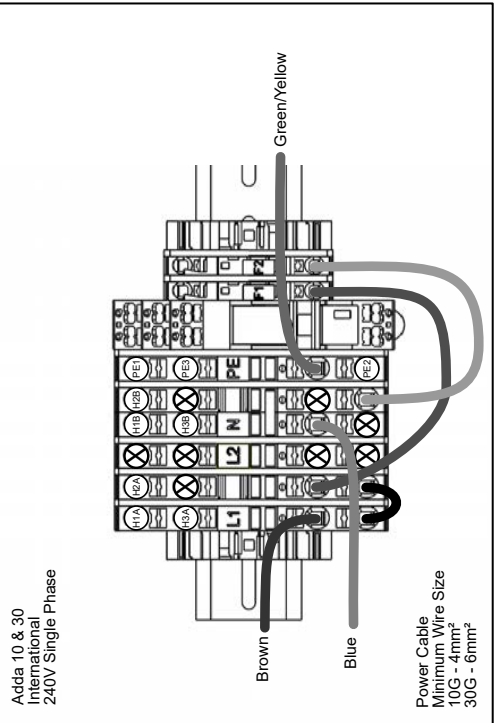
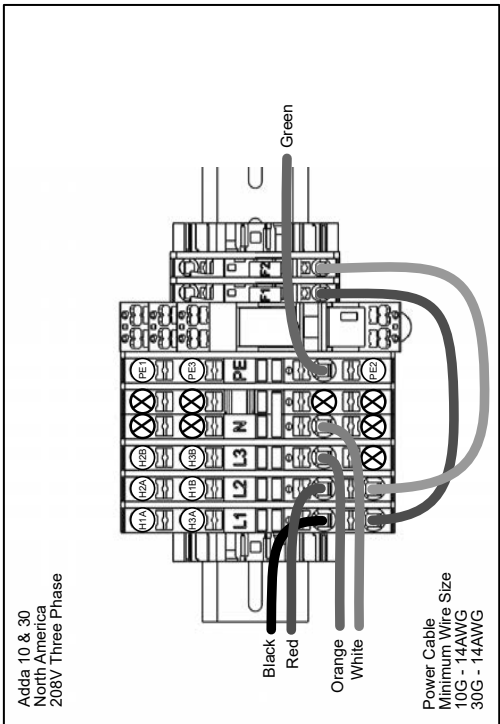
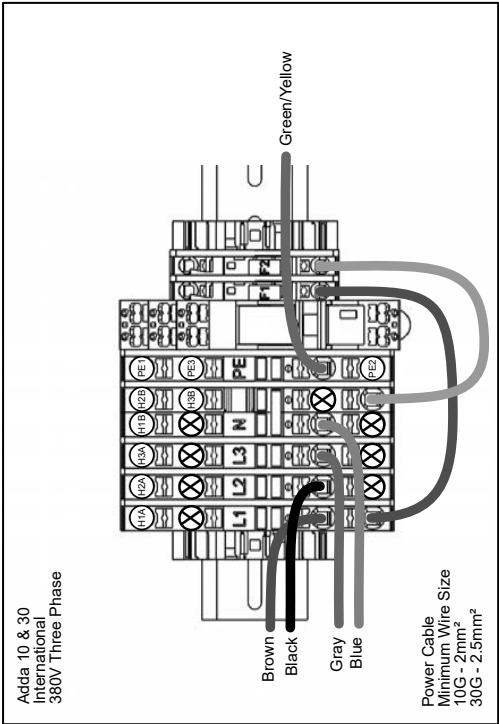
*Más funciones por venir a medida que Adda madure ...
¡ingrese a la aplicación hoy para obtener soporte de por vida!*

**Escanee este código QR para acceder
directamente a la aplicación Perfect Udder en
GooglePlay!**

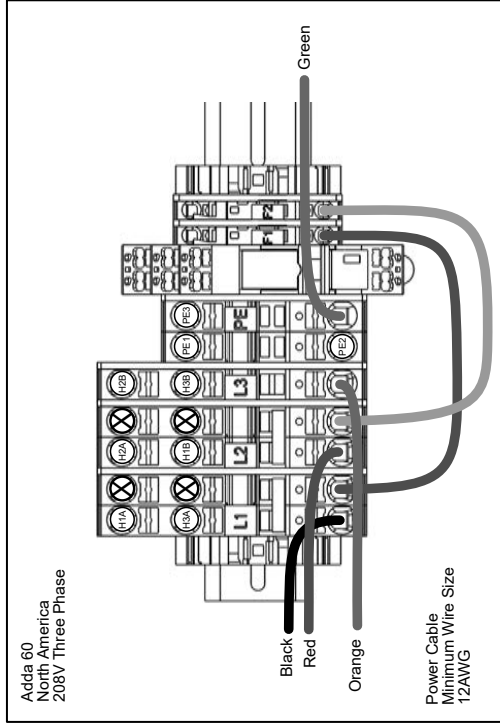
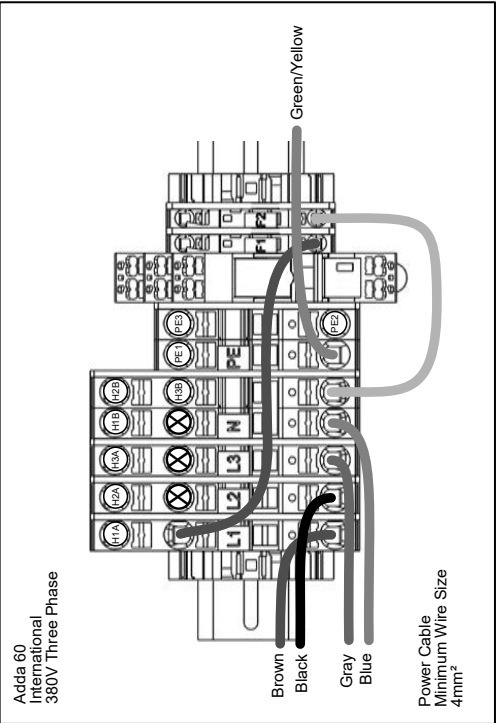
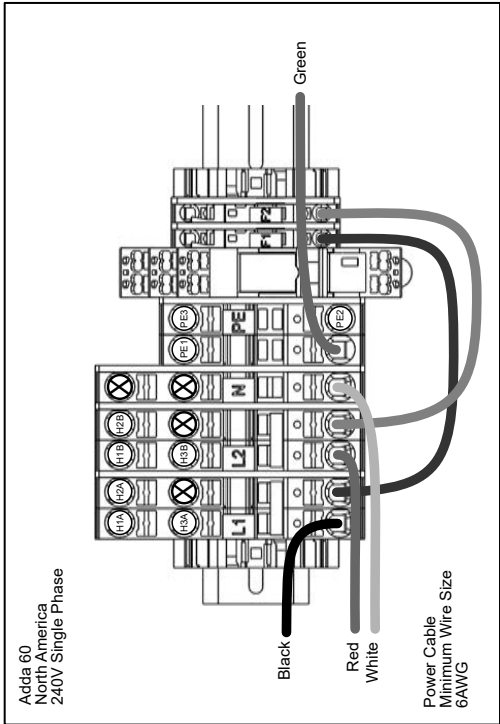
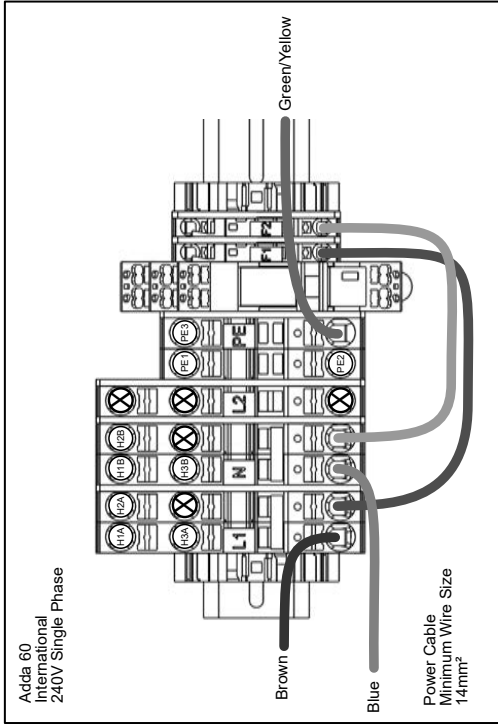




Adda 10G/30G Opciones de Cableado



Adda 60G Opciones de Cableado



Partes de Repuesto

This section lists the replacement parts and their part numbers. If you need assistance, please visit our website, or call our Service Department at 866.384.2697 x2101.

Nombre de la Parte	DESCRIPCIÓN
ME-AirSwitch	Air Switch/ 7D114 Is the button
ME-PowSupply-Adda	24V 96W Industrial DIN Rail Power Supply
ME-Panel-LED	LED Panel Indicator, 24V, 8mm
ME-fanDC24V	80mm Fan 24VDC
ME-Relay-Adda	Relay Module
ME-TB-FuseBlk	Fuse Terminal Block PT 4 HESI
QE-Fuse 5x20mm	5x20mm glass cartridge fuse 3A 250V
QE-Speaker	Loudspeaker PUI Audio
QE-RelaySS-240	SSR - Picker
ME-RibbonCable	CABLE FFC 22POS 1.00MM 4"
MP-ValveClampSS1"	sanitary clamp 1"
MP-ValveSS1"	304SS 1.25" sanitary butterfly valve
MP-Spigot	Custom flanged spigot 1"SS
QE-PCA-Power	Power Board Rev C
ME-StepPCB	Combi Stepper PCB
QE-PCA-MainControl	Controller PCB Assy
MM-5D290-Prop30/60G	HD 30 & 60 GT Stirring Prop
MP-Gasket 1"	1" sanitary gasket for SS tube
QP-Valve 24VDC	Water Valve, 24VDC, GHT to 12mm Barb
QE-TouchScreen4.3	Touch Screen EMBED LCD 4.3" 480272 RGB RTP
ME-Step Motor	IP65 NEMA 23 Stepper Motor
ME-Step Driver	5.6A Digital Stepper Drive
MH-Flex Coupler	10mm Flexible Shaft Coupling
QE-TempSensorRingTerminal	NTC Surface Temp Sensor
QE-TempSensorProbe	NTC Temp Sensor, 28mm Long Tank Temp
MM-3D182-Step Tower Assy	Stepper Stir Tower Assembly
MM-MotorCoverBottle	Combi Cast Motor Cover
MP-ValRelief	Pressure Relief Valve 4.5#
MH-Control Mount Arm	Single Monitor Desk Mount
QE-Thermostat-75C	Thermostat, OverTemp
QE-CircuitBreaker15	Circuit Breaker, Wuyue, 88-15A(m)-Metal+Cap
MM-Decal-Bezel	Combi Controller Decal

MM-Decal-D

DTI Equipment Badge

10G Solamente	
BM-shaft10G	10G Stirring Shaft
BH-Box-10G	10G shipping box single pc
BM-10G-Tank	10G Milk Tank
BM-LidSS-10G	10G Lid
BE-elem1500w Bolt-In	10G 1500w bolt-in style heating element
BM-Prop -10G	10G SS Prop
30G Solamente	
MM-5D290-Prop30/60G	HD 30 & 60 GT Stirring Prop
AM-shaft30G	30GT Stirring Shaft
AM-30G-Tank	30G Milk Tank
AM-LidSS-30G	30G Lid
AE-elem 1850w Bolt-In	30G Heat Element, 1.85KW, Flange Mount
60G Solamente	
JM-2548-StirShaft	60GT Stirring Shaft
JM-tank60G	60G Milk Tank
JM-LidSS	60G Lid
JE-element 3000w Bolt-In	60G Heat Element, 3000W Bolt-In immersion/flanged.
JE-CircuitBreaker20	Circuit Breaker, Wuyue, 88-20A(m)-Metal+Cap
MM-5D290-Prop30/60G	HD 30 & 60 GT Stirring Prop